5/08

bioactualités

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

JUIN



Les boissons bio ne sont plus dans le jus! Page 4

OGM: La faim de la fin Page 8

Soja suisse pour tofu bio Page 12

SPILLMANN/FELSER/LEO BURNETT

Les champions de la nature. Mois de juin.

«Les pillards et les bandits sont mes meilleurs amis.»

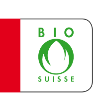
La vie dans une ferme bio est toujours pleine de surprises. Après la floraison printanière, il s'est avéré que j'avais 16 sœurs. Et je me rappelle encore que nous avons toutes rougi en même temps lorsque nous avons vu un ver de terre pour la première fois. Ce fut le coup de foudre. Car, infatigable, il remuait la terre à nos pieds et lui donnait tout l'engrais que nous aimions et dont nous avions besoin. Mais nos découvertes ne furent pas toujours aussi agréables.

Ainsi, il y a quinze jours, une demi-douzaine d'oiseaux fondirent sur mes voisines et emportèrent les baies les plus tendres, déjà presque mûres. Un sacré choc pour moi. J'appris seulement par la suite que les oiseaux sont aussi mes amis, car ils attrapent les limaces, mes pires ennemies.

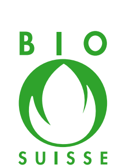
Quelques jours plus tard encore, j'ai fait une autre expérience effrayante. Une sorte d'horrible serpent brun se dirigeait vers moi en me menaçant de sa langue. C'en est fait de moi, ai-je pensé. Mais il n'est rien arrivé. Le monstre a simplement passé son chemin. J'ai su plus tard que cet orvet mangeur de limaces faisait aussi partie de mes alliés. Tout comme d'autres pillards et bandits: carabes et staphylins, crapauds et hérissons, qui tous me protègent des limaces voraces et des chenilles affamées. Et parfois, même les oiseaux étaient mes amis. Mais à part ça, ma plus grande amie, c'était la fermière bio, qui retournait la terre, l'enrichissait de compost et, au printemps, la recouvrait de fibres de bois avec soin et avec amour pour nous protéger, mes sœurs et moi, de l'humidité et de la pourriture grise.

Que dire d'autre? C'est ça, la vie dans une ferme bio. Maintenant, mes 16 sœurs et moi, nous sommes mûres pour la récolte. Sucrées et appétissantes, gorgées de soleil estival. Certains nous dégustent telles quelles. D'autres ajoutent un peu de crème. D'autres encore nous apprêtent dans des tartelettes, par exemple. Mais toujours, c'est un vrai délice. Car nous sommes de qualité bio suisse contrôlée. Venez faire un tour dans une authentique ferme bio suisse. Une ferme avec le label Bourgeon, où tout est entièrement biologique. Du fourrage aux engrais et des semences aux récoltes. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site www.bio-suisse.ch

Suisse. Naturellement.



Bourgeon Bio.



Le goût du vrai.

Une bonne nouvelle suisse

La bonne nouvelle venue de Suisse m'a rattrapée à Bonn, en pleine conférence de presse sur le succès des régions sans OGM qui fleurissent en Europe et en Suisse. Pour une fois, j'étais fière du gouvernement de notre pays! J'ai même été jalousée par les participantes et les participants à la conférence Planet Diversity car, jusqu'ici, la Suisse est le seul pays du monde où la population a pu décider

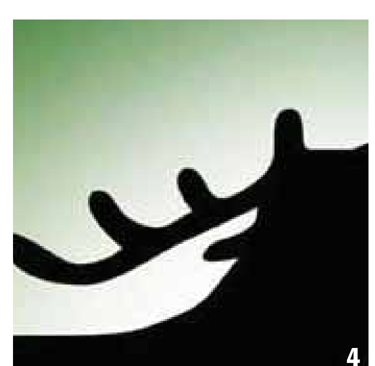


démocratiquement d'avoir une agriculture sans OGM. Cette conférence impressionnante a réuni 600 personnes de 90 pays venues pour échanger leurs expériences sur ce que devrait être l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation pour qu'elles soient au service de tous: durables, locales, diversifiées et sans OGM.
Le soir même de la décision du Conseil fédéral, la délégation du GTG présente à Bonn a spontanément organisé une petite fête: une tourte garnie de bougies traçant le nombre 2013, des drapeaux «Suisse sans OGM» et des amis du monde entier! Le scientifique Hans Rudolf Herren, coauteur du rapport agricole mondial de l'ONU et de la Banque Mondiale récemment approuvé par 60 pays, était assis à la même table. Si on cherche dans ce rapport de plus de 2000 pages l'importance de l'ingénierie génétique pour l'avenir de l'alimentation mondiale, on finira quand même par trouver quelques pages qui lui sont consacrées. Et qui ne la mentionnent que comme une possibilité parmi de nombreuses autres – d'ailleurs souvent considérées comme meilleures qu'elle.
En proposant de préparer une prolongation du moratoire sur les OGM jusqu'en 2013, le Conseil fédéral a su anticiper et agir intelligemment. En effet, le moratoire sur les OGM n'a apporté que des avantages à la Suisse: aux consommateurs il garantit des aliments non transgéniques, aux agriculteurs des avantages commerciaux, aux transformateurs et aux grands distributeurs l'économie des coûts engendrés par la séparation des flux des marchandises, et enfin à la recherche le calme dont elle a besoin pour travailler. Il ne reste plus qu'au Parlement à faire preuve de la même intelligence.

Maya Graf,
Conseillère Nationale
des Verts BL,
Présidente du Groupe de travail
génie génétique GTG

Le thème des manipulations génétiques revient dans ce numéro aux pages 8–9, 18, 19 et 23.

bioactualités


4



10


12

TRANSFORMATION

4 Boissons multicolores pour soif verte
Biologiques et même parfois Bourgeon, limonades branchées et thés froids dans le vent s'immiscent dans le marché hyper dynamique des boissons sucrées.

ICI ET MAINTENANT

8 Mi-temps pour le moratoire sur les OGM
Pour la mi-temps du moratoire de cinq ans sur les OGM, le Conseil fédéral propose une prolongation de trois ans.

GESTION AGRICOLE

10 Des paniers remplis de bonnes idées
L'agriculture contractuelle peut se révéler extrêmement intéressante pour les petites fermes et même assurer leur survie.

MARCHÉ

12 Produits de convenience à base de tofu bio
La fabrique de tofu Noppa AG de Rüti ZH mise sur du soja bio de Suisse romande pour pouvoir fabriquer des produits de haute qualité.

14 Ça vaut la peine de faire du bio aux Grisons
Une enquête socio-économique répond aux questions posées par le boum bio des Grisons.

15 Yardo est repris par BioPartner
Le supermarché bio de St.-Gall a été repris par le grossiste Bio Partner.

PRODUCTION

16 Faites plus de patates et de maïs bio!
Le marché est fortement demandeur, et il y a de la place pour de nouveaux producteurs.

RUBRIQUES

17 Conseils
18 Brèves
20 Agenda
21 Petites annonces
21 Impressum
22 Le dernier mot

Photo de couverture: Bruno Schiess présente les quatre sortes du thé froid Bourgeon «Chaya» qu'il a développées.
Photo: Reto Schlatter

Liquides multicolores pour soif verte

Coca et Pepsi bientôt ringards? Les ice teas, limonades et autres boissons énergétiques à base de produits bio sont tellement à la mode sur le marché des boissons novatrices qu'on ne les appelle plus des boissons mais par exemple des «Natural Power Fluids». Elles s'imposent parce qu'elles ne rincent pas seulement le gosier mais aussi l'âme. En Allemagne, une boisson bio est même récemment devenue LA boisson populaire en vogue. La Suisse y travaille, et le Bourgeon vient de modifier ses critères pour faciliter le lancement des nouvelles boissons sucrées.

Avec sa teneur en sucre de 17 grammes par litre, le Coca-Cola est depuis longtemps considéré comme le péché absolu par les cercles épris de santé. Puis les frontières entre le bien et le mal se sont un peu estompées. Le grand classique des boissons US a des frères et sœurs aussi voire plus sucrés que lui – même en bio. Évidemment, le fait qu'il y ait maintenant des boissons énergétiques bio – dont certaines ont le Bourgeon – qui contiennent 120 grammes de sucre par litre, donc tout de même vingt-quatre morceaux de sucre, ne transforme toujours et de loin pas le Coca-Cola en boisson wellness.

Dans le monde entier, les eaux minérales et les boissons sucrées sans alcool représentent un marché extrêmement dynamique sur lequel se retrouvent un nombre toujours plus petit de grands groupes comme Nestlé, Coca-Cola, Carlsberg, Heinecken ou Red Bull, dont la soif de conquête est toujours plus inextinguible. Paradoxalement, c'est justement cette domination des grands trusts qui, comme on le voit bien sur le marché de la bière, donne des ailes à de plus en plus de petites sociétés jeunes et dans le vent et leur ouvre les écluses du marché des boissons.

L'énergie du Holderhof

C'est dans sa ferme de Niederwil SG, où il cultive du sureau depuis la fin de sa formation agricole il y a huit ans, que Christof Schenk crée ses nombreuses nouvelles boissons. Avec les fleurs et les fruits de sureau de la ferme et avec des fleurs et des plantes achetées à l'extérieur, Schenk a développé le riche assortiment de produits du Holderhof, dont le nom est dérivé de Holunder, qui veut dire sureau en allemand. Assortiment riche et diversifié à plusieurs égards: les boissons rafraîchissantes au sureau sont fabriquées à double, d'un côté sous la marque «Sambus» pour le marché conventionnel et de l'autre sous le nom «Sambuco» pour le marché bio – mais sans le Bourgeon. Schenk a d'ailleurs gardé la même stratégie pour les sirops de sureau, de monarde et de diverses sortes de menthe.

C'est avec sa boisson «Bio Botanic Energy Drink», qui fait partie de la ligne Naturaplan de la Coop, que Schenk a trouvé à la fois la voie qui mène au Bourgeon et l'art de nous requinquer – comme le dit la publicité. Cette première boisson énergétique labellisée Bourgeon est fabriquée avec divers extraits de plantes, du guaraná pour l'apport de caféine, et bien sûr du sucre, du sucre bio, à raison de 120 grammes par litre!

Le groove du jodel

Bien qu'elle soit très sucrée, la composition de ses extraits de plantes confère à

Boissons sucrées: Le Bourgeon révise ses directives

Puisque le secteur des boissons est actuellement très novateur même pour les produits bio et que les directives du Bourgeon pour la fabrication des limonades et des thés étaient trop restrictives, Bio Suisse a révisé sa réglementation pour ce groupe de produits. Elle a donc sorti un mémo qui se trouve sur son site www.bio-suisse.ch.

La protection du consommateur contre les tromperies reste la première priorité. Le potentiel de tromperie est cependant assez faible dans le cas des limonades et des thés froids: personne ne s'attend à ce qu'un thé froid à la pêche soit essentiellement constitué de jus de pêche. On peut donc tolérer certains assouplissements pour ces produits sans remettre en question le principe de l'exclusion des tromperies qui est valable pour les produits Bourgeon.

Les boissons Bourgeon ne peuvent contenir aucun arôme, mais seulement des extraits. Les listes d'ingrédients des boissons sucrées mentionnent en effet le plus souvent «arômes naturels». Mais à quel point sont-ils naturels? Arôme naturel signifie simplement que la fabrication de l'arôme n'est pas purement chimique. Il ne doit cependant pas provenir de la matière première nominative (qui donne son nom au produit) mais d'une matière première naturelle au sens le plus large de ce terme. Les substances problématiques comme les solvants et les extractants peuvent intervenir dans leur fabrication et laissent souvent des résidus dans les produits finis. La fabrication des arômes peut même faire intervenir des microorganismes génétiquement modifiés. Le Bourgeon n'autorise quant à lui que les extraits des matières premières nominatives (p. ex. extrait de framboise pour donner une note gustative framboisée).

L'utilisation de concentrés est autorisée pour les boissons sans alcool, mais la redilution de concentrés reste interdite pour les jus de fruits.

La coloration n'est autorisée que si les ingrédients colorants ne sont pas étrangers au produit. Le jus de betterave rouge n'a donc rien à faire dans un thé froid, mais le cynorrhodon oui. Le caramel et le malt colorant sont autorisés dans ce type de boissons parce qu'ils ne sont pas étrangers au produit vu qu'on s'attend à ce que ces boissons contiennent du sucre.

Si on donne l'impression qu'il y a du jus de fruit dans un produit, il doit vraiment en contenir! Une limonade au citron doit donc contenir du jus de citron…

La teneur en sucre n'est soumise à aucune restriction, et l'utilisation d'édulcorants alternatifs comme le sucre de canne brut, les sucres de fruits, le miel, le sirop d'érable ou le concentré d'agave est souhaitée mais pas obligatoire. Les édulcorants artificiels sont par contre totalement exclus.

Le Bourgeon pourra aussi être octroyé à des thés froids instantanés en poudre.

Les directives de Bio Suisse interdisent les boîtes en aluminium.

Jürg Hauri/als

cette boisson une action originale par rapport aux autres energy drinks. Et même l'emballage est novateur: vu que le Bourgeon n'autorise pas les cannettes en aluminium, l'emballage est une boîte en carton laminé de type Tetrapak. Cet emballage ne permet cependant pas de rajouter du gaz carbonique, ce qui pourrait être un désavantage.

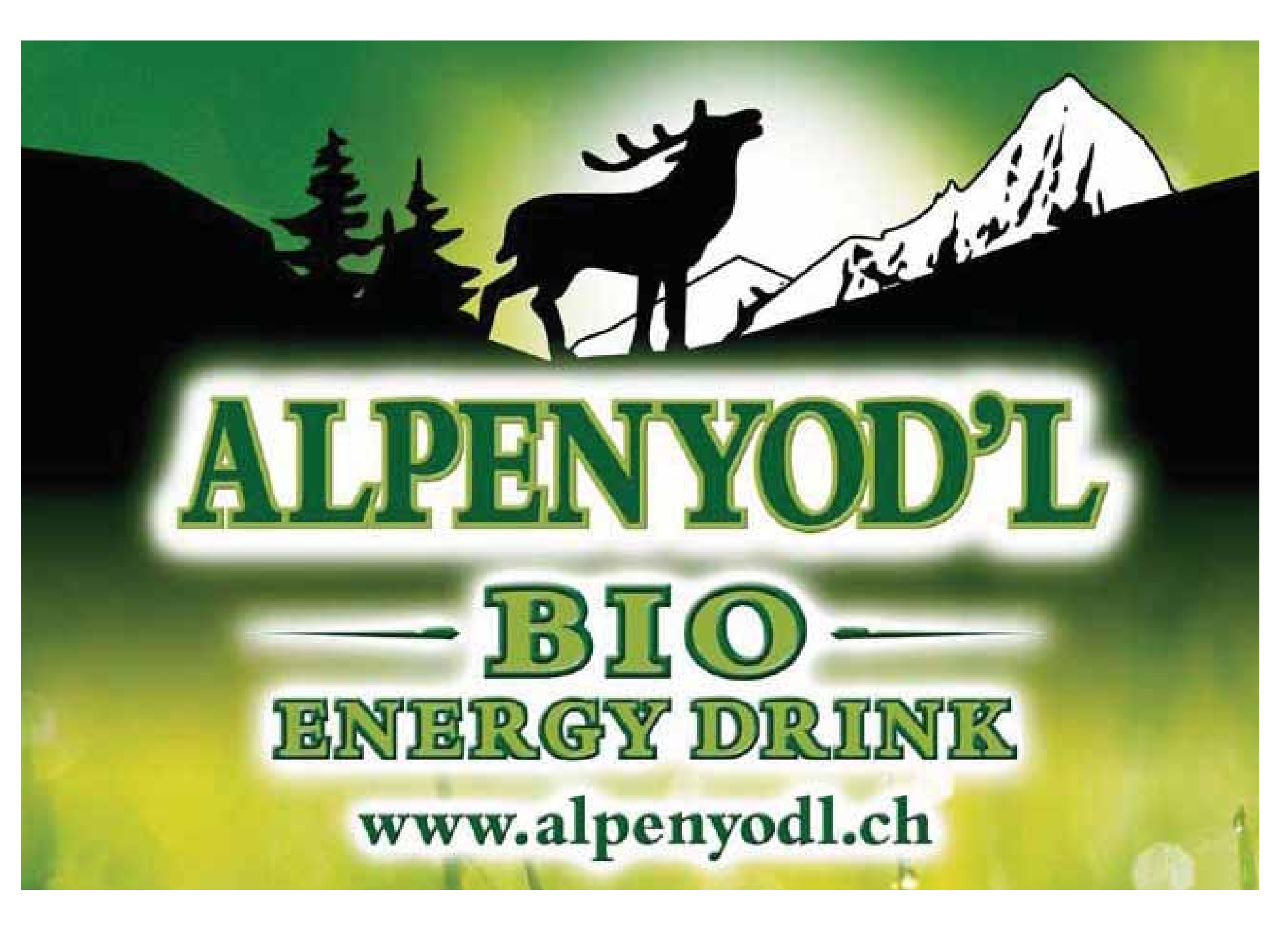
Mais ça n'empêche pas le Holderhof de rester pragmatique: pour d'autres créneaux commerciaux, il fabrique une boisson quasiment identique mais gazéifiée et vendue dans des cannettes en aluminium. Sans le Bourgeon, mais sous sa propre ligne commerciale «Alpenyod'l». Schenk veut que cette «source naturelle d'énergie» pénètre dans les Landi, les stations-services et les grands distributeurs de toute l'UE.

Une autre boisson énergétique à base d'extraits de plantes, autrichienne cette fois, arbore plusieurs labels bio mais pas le Bourgeon. Son goût n'est pas très différent de celui de ses modèles conventionnels Red Bull, Prix Garantie ou M-Budget. Elle doit sa formule et son nom, «Groove», à des fêtards épris de santé qui l'ont développée en 2005 pour la vendre dans les magasins bio. Il ne s'en vend d'ailleurs pas des masses, tant il semble que la clientèle des magasins bio ait dans notre pays d'autres priorités quand elle fait ses emplettes. Et «Groove», avec une teneur en sucre de douze pour-cent, est aussi un truc plutôt collant.

Inamovible donc, le sucre? La Migros a décidé de prouver le contraire avec sa propre boisson énergétique biologique édulcorée avec du concentré d'agave. Composition: deux tiers d'extrait de thé (hibiscus et thé noir), un tiers de jus de fruits (pomme, arazá, camu-camu, açaï et limette) et de l'extrait de guaraná. Cette boisson est aussi vendue en berlingots de carton laminé.

Garçon, trois Fritz bien frais!

«Fritz» mise aussi sur la douceur de l'agave. Édulcorée avec 4 à 7 pour-cent de jus d'agave, cette ligne de thés froids développée par Bio Partner Schweiz AG est déclinée cette année en trois saveurs: «Menthe odorante», «Rooibos-Passion» et «Classic». «Fritz» promet un «rafraîFRITZ-ement maximal», un slogan qui n'avait déjà pas été simple à construire en allemand... Pour la petite histoire, la marque devait à l'origine s'appeler «max.frisch» et tous les jeux de mots devaient tourner autour de frisch, frais en allemand, et faire référence à la fraîcheur d'esprit un peu insolente du célèbre évrivain suisse... mais la Max Frisch Archiv était intervenue... c'est donc finalement sous la marque «Fritz» que cette nouvelle «boisson rafraî-FRITZ-ante» sera vendue par la «troisième force» du marché biologique suisse, c.-à-d. dans les magasins bio.



Le thé de ma mère

Bruno Schiess et sa jeune entreprise zurichoise «Chaya», liée à la société des jus de fruits «Zamba», pêche dans les mêmes eaux que «Fritz». «Zamba» et «Chaya», qui emploient aujourd'hui 35 personnes, ont été créées il y a quelques années par de jeunes diplômés. Les quatre thés froids portent le même nom que leur fabrique. «Chaya» est une ligne de thés froids à base de plantes aromatiques fraîches très faiblement sucrés avec du concentré d'agave: d'après Schiess, la conversion mathématique du jus d'agave en sucre montre qu'ils sont trois fois moins sucrés que les thés froids habituels.

«Nos produits sont conçus pour des gens qui ne boivent pas du tout de thés froids parce qu'ils les trouvent trop artificiels et trop sucrés», explique Bruno Schiess. «Les meilleurs thés qu'on puisse imaginer sont ceux que nos mères nous donnaient quand on partait en course d'école. C'est ce genre de goûts que nos produits doivent rappeler. Logique donc que les produits de «Chaya» s'appellent par exemple «Fresh Tea» au lieu d'Ice Tea. Les quatre orientations gustatives disponibles sont Classic, Alp Tea, Chaï et Paradise. Bruno Schiess distribue Chaya par les mêmes canaux que les jus «Zamba», c.-à-d. dans les restaurants, les bars, les take-aways et quelques boulangeries dans les zones urbaines. «Chaya» a le Bourgeon depuis ce printemps, et nos jeunes entrepreneurs aimeraient suivre la même voie avec «Zamba».

Des Valaisans précurseurs

La mode des soft drinks bio a été lancée par l'«Alp Tea», le produit précurseur de Vallait AG à Sierre VS. Voilà plus de dix ans que cette société recourt à des procédés traditionnels pour faire infuser des hectolitres à la fois de thé aux plantes Bourgeon: menthe poivrée, alchémille, plantain, verveine... L'Alp Tea, qui ne contient que 4,5 pour-cent de sucre, est vendu avec le Bourgeon en Tetrapak dans les magasins bio, en grand à la Coop (4 sortes), et même à la Migros (2 sortes).

Fini les drinks, voici les fluids

Tout à fait tendance mais sans sucre ni guaraná, une jeune pousse romande nommée Storms avait lancé un premier produit nommé «Storms One» qui n'a jamais vraiment percé parce qu'il remplaçait le sucre par la stevia, une plante interdite depuis quelques années et devenue depuis lors pomme de discorde entre Storms et les autorités. La deuxième création, «Superschorle», ne craint aucun obstacle de ce genre: elle ne contient que du jus de pomme, du jus de citron et de l'eau, plus du jus de cassis pour la version... cassis. Tout sauf l'eau provient de l'agriculture biologique, mais le produit n'a pas (ou pas encore) le Bourgeon. Pas de sucre ni d'autre édulcorant parmi les ingrédients, mais un zeste de sel de l'Himalaya pour conférer à la Superschorle son originalité et la transformer en boisson pour sportifs. Vous avez dit boisson? Ringard! Les drinks sont out, les boissons Storms sont des «Fluids».

La recette des «Fluids» semble marcher, du moins chez Yardo: Au hit-parade du mois de mai du supermarché bio de St.-Gall, la Superschorle est au top ten général, et au premier rang des boissons, devant «Fritz» et «Bionade».



- Bases, formation et perfectionnement
- Reconversion, directives, intrants, adresses
- Cultures fourragères et grandes cultures
- Maraîchage, plantes aromatiques et ornementales
- Arboriculture, petits fruits, vigne
- Production animale, santé animale
- Économie, marché, statistiques
- L'agriculture biologique internationale
- Études du FiBL

Tout trouver d'un seul clic!

- Choisissez parmi les 320 publications disponibles.

www.shop.fibl.org

La légende Bionade

Un succès légendaire a couronné les efforts commerciaux déployés pour la boisson bio allemande «Bionade», qui est passée au cours de la dernière décennie du statut de boisson confidentielle de la «scène» hambourgeoise à celui de boisson populaire allemande. La «Bionade-story» se lit comme un conte: En 1995, le brasseur Dieter Leipold met au point ce rafraîchissement bio pour sauver la brasserie familiale bavaroise «Peter Brauerei» de la faillite. La recette repose sur le procédé Kombucha, une fermentation du malt qui produit de l'acide gluconique au lieu d'alcool. L'inventeur a ensuite enrichi ce kombucha de base par quatre orientations gustatives: gingembre-orange, sureau, litchi, plantes aromatiques. Cette limonade a tout d'abord eu du succès dans les cliniques de cure et les clubs de fitness, jusqu'à ce qu'un marchand de boissons en fasse la boisson à la mode dans les cafés et les bistrots de Hambourg.

Il se pourrait qu'une des raisons du succès de la «Bionade» soit la présentation de cette boisson sans alcool dans des bouteilles de bière en verre classiques de 33 cl, un truc simple pour lui ouvrir les portes de toute la distribution allemande – jusqu'à celles, à fin 2006, des wagons-restaurants de la Deutsche Bahn.

Les chiffres de l'ascension fulgurante de la Bionade sont aussi réjouissants que la boisson est rafraîchissante: de deux millions de bouteilles vendues en 2003, le marché a littéralement explosé pour passer à deux cents millions de bouteilles en 2007.

Se rincer le gosier et l'âme

Kombucha est considérée comme une boisson saine sans qu'on sache très bien d'où elle vient ni de quand elle date. La fermentation obtenue grâce à une symbiose de diverses levures et bactéries acidifiantes produit de l'acide acétique, de l'acide lactique, d'autres acides organiques et des enzymes. L'effet positif sur la santé humaine attribué au Kombucha est paraît-il utilisé depuis des siècles et tirerait ses origines dans la cuisine chinoise. Il est pourtant plus vraisemblable que cette méthode de fermentation vienne de Russie ou de Pologne et qu'elle date plutôt du début des temps modernes, vu qu'elle aurait été pratiquement impossible à mettre au point avant que le sucre soit devenu un produit facilement disponible. Le nom est quant à lui plus ancien et tire ses racines du Japon où il désigne un thé aux algues.



Même le géant autrichien des boissons Red Bull a reconnu les vertus thérapeutiques du kombucha – à tout le moins en ce qui concerne son influence sur le succès de l'entreprise – et a créé la marque «Carpe Diem», qui se donne une image bio mais sans avoir de label bio. Après une allusion à la production bio on cherche la suite en vain, mais (heureusement?) les publics cibles se chevauchent: «Carpe Diem» purifie les corps et les âmes de nos contemporains citadins affamés de wellness et qui n'achètent pas là une simple boisson mais désirent recevoir en même temps, comme un mode d'emploi, la philosophie: «Carpe Diem – Tire consciemment le meilleur de chaque jour, car aujourd'hui est le premier jour du reste de ta vie.»

De l'Ordonnance bio ou du Bourgeon, lequel a la réglementation la plus juteuse?

Selon l'Ordonnance bio, une limonade ne peut pas être déclarée comme bio parce que l'eau ne fait pas vraiment partie du processus de production. Une possibilité consiste à écrire par exemple «limonade avec sucre bio». Les thés et les kombuchas peuvent par contre être déclarés bio. Bio Suisse est un peu plus généreuse sur ce point puisqu'elle accepte que les limonades aient le Bourgeon.
Le Bourgeon est par contre plus strict pour les colorants et les aromes que l'Ordonnance bio, qui autorise les colorants et l'utilisation d'arômes naturels: Bio Suisse n'autorise que des extraits.
Les matières premières des boissons sans alcool labellisées Bourgeon sont produites selon des directives plus strictes: principe de la globalité, interdiction des transports aériens, exigences agricoles plus sévères. jh/als

Un kombucha appenzellois

«Bionade» est aussi toujours plus facile à trouver en Suisse: dans les gares, les magasins bio et à la Coop. Ce groupe familial bavarois qui tutoie le succès semble pouvoir se passer du Bourgeon – sa propre marque est suffisamment forte. Ce qui n'empêche pas «Bionade» de réveiller l'esprit de concurrence des Appenzellois: la brasserie Locher, qui sait très bien comment on établit ses propres produits sur le marché, lance cet été une nouvelle limonade au kombucha – avec le Bourgeon. On la trouvera à la Coop sous le nom de «Gazosa», déclinée en une palette gustative qui devrait rappeler quelque chose aux fans de la «Bionade»: Orange sanguine – gingembre, Sureau – cynorrhodon, Aux herbes. La Place du Marché des boissons biologiques rafraîchissantes sera donc des plus animées ces prochains temps.

Alfred Schädeli

Moratoire sur les OGM: Surprise à mi-parcours

Exactement à mi-parcours du moratoire sur les OGM, le Conseil fédéral propose de le prolonger de trois ans pour attendre les résultats du Programme national de recherche 59. Si cette prolongation est confirmée, les disséminations commerciales seront repoussées encore plus loin.

La NZZ avait spéculé à ce sujet au début du mois de mai, et une semaine plus tard la surprise annoncée devenait réalité: le Conseil fédéral révélait qu'il demanderait une prolongation de trois ans du moratoire sur les OGM (organismes génétiquement modifiés) qui est en vigueur jusqu'en 2010 depuis l'acceptation de l'initiative anti-OGM le 27 novembre 2005. Le but est d'attendre les résultats du Programme national de recherche 59 (PNR 59, cf. encadré «29 projets…»).

Les plans de l'opposition anti-OGM en vue d'une nouvelle initiative de moratoire ou d'une cascade d'initiatives cantonales comme celle que le Canton de Berne a déjà acceptée et que d'autres cantons préparent perdent donc de leur urgence. «Cette proposition est exactement ce qu'il convient de faire maintenant», affirme ainsi Urs Niggli, le directeur du FiBL. Et Markus Arbenz, le directeur de Bio Suisse, est lui aussi «très heureux». Il espère surtout que le PNR 59 livrera des résultats qui concernent la coexistence et la responsabilité en cas de croisement ou de contamination transgénique des sols: si l'autorisation des OGM devait avoir pour conséquence que l'agriculture suisse perde des possibilités commerciales à cause d'une détérioration de son image, cela aurait des conséquences économiques énormes que Bio Suisse ne pourrait pas accepter.

Une prolongation qui n'est pas encore acquise

De l'autre côté, les partis bourgeois comme le PRD se plaignent que le Conseil fédéral fait fausse route. Dans son communiqué de presse, le parti de l'Économie montre à l'aide d'un exemple actuel – bien que très hypothétique – ce qui aurait pu être évité grâce au «génie génétique vert»: «Par exemple dans le domaine de la lutte contre les incendies*, on aurait pu économiser env. 70 millions de francs grâce à l'utilisation de plantes génétiquement modifiées (PGM). On aurait aussi pu éviter l'utilisation parfois dangereuse d'antibiotiques.» Cette technologie est éprouvée dans le monde entier depuis douze ans sans qu'aucune publication sérieuse permette de conclure qu'elle comporte des risques pour l'homme et l'environnement, souligne la Conseillère aux États Helen Leumann, qui siège aussi à la commission scientifique: «C'est pourquoi nous combattrons la proposition du Conseil fédéral.» Il est cependant assez peu vraisemblable que le Parlement veuille faire capoter cette prolongation, car elle semble judicieuse à tous ceux qui croient à l'importance des 29 projets que comprend le PNR 59, dont le rapport de synthèse est attendu pour l'été 2012, ce qui laissera ensuite une année et demie au Conseil fédéral pour en tirer les conclusions.

Processus paralysé dans l'UE

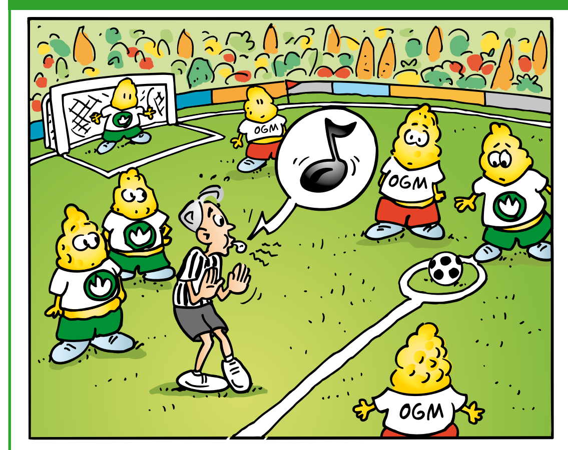
«La proposition du Conseil fédéral de prolonger le moratoire sur les OGM n'est pas seulement convaincante sur le plan du temps, mais aussi sur celui des idées. La Suisse se trouve en excellente compagnie», dit Daniel Ammann, le directeur du Groupe de travail génie génétique (GTG), l'organisation faîtière de l'opposition aux manipulations génétiques.

Ammann, qui dirige lui-même un projet du PNR 59 sur le thème des objectifs de protection en cas d'utilisation de plantes

* NdT: Nos lecteurs auront compris qu'il s'agit du feu bactérien (Feuerbrand en allemand)…



Beat Sigel







transgéniques, fait remarquer que, entretemps, huit membres de l'UE ont fait valoir la clause de protection pour pouvoir se défendre contre les autorisations de cultures délivrées par la Commission de l'UE. Et avec la toute récente décision de la France d'interdire le maïs transgénique MON 810 pourtant déjà semé en 2007, l'UE se retrouve plus divisée que jamais sur cette question. «Les pays étrangers suivent avec attention l'évolution du moratoire suisse – entre autres parce qu'il se base sur une décision du peuple», explique Ammann.

Il n'y a aucune raison d'accepter les OGM

En soutenant la marque d'origine «Suisse Garantie», qui interdit les manipulations génétiques, l'Union suisse des paysans (USP) continue de miser sur la stratégie d'exclusion des OGM. Selon Katrin Gafner, chargée du dossier de l'ingénierie génétique à l'USP, on espère que le PNR 59 répondra à de nombreuses questions. Gafner constate cependant, indépendamment des futurs résultats de l'étude, que les consommateurs ne sont actuellement pas du tout intéressés par les aliments transgéniques: «les agriculteurs n'ont donc pas de réelle motivation à forcer le recours à l'ingénierie génétique.»

Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse, pense elle aussi que la possibilité de se présenter comme exempte d'OGM serait pour l'agriculture suisse un atout dans le contexte du projet de libre-échange agricole avec l'UE. «Il va de soi que la nature est tout aussi importante pour nous.» Au vu des mauvaises expériences faites à l'étranger avec les OGM, Fuhrer pense que le temps travaille en faveur d'une Suisse exempte d'OGM. «J'espère beaucoup que le Parlement acceptera la proposition du Conseil fédéral.»

Urs Niggli, le directeur du FiBL, l'approuve pleinement: «Même si l'ingénierie génétique peut s'avérer intéressante pour la recherche, par exemple pour nous soutenir dans les choix de sélection, elle n'a rien à faire dans la production agricole.» Greenpeace continue quant à elle de viser une interdiction totale, «mais il est vrai que, d'un point de vue purement pragmatique, la situation actuelle nous simplifie la tâche», convient Marianne Künzle, la responsable de la campagne. De fait, le temps mesuré par l'horloge du moratoire joue contre Monsanto, Syngenta & Co. L'opinion publique est toujours aussi critique à l'égard des manipulations génétiques, les questions environnementales sont partout à l'ordre du jour, et les multinationales agricoles ne font pas bonne figure dans la polémique actuelle sur la nourriture transformée en essence.

Toute prolongation du moratoire renforcera en outre le mouvement européen de création de zones sans OGM. Ce ne serait d'ailleurs pas la première fois que l'agroindustrie ne peut pas tenir l'horaire qu'elle s'est fixé. Peter Brabeck, le patron de Nestlé, avait par exemple annoncé en janvier 1998: «Dans deux ou trois ans, il sera impossible de trouver quelque part dans le monde des matières premières exemptes d'OGM». On n'en est heureusement pas encore là.

Pieter Poldervaart

29 projets pour mieux clarifier les choses

Même si le Programme national de recherche 59 (PNR 59) n'est pas une réaction directe à l'approbation de l'initiative anti-OGM, les 29 projets qu'il comprend pour une dotation totale de 12 millions de francs doivent, selon le Fonds national suisse (FNS), «contribuer, en fournissant des données scientifiques, à une discussion plus rationnelle dans ce processus de décision politique». Par contre, même «si les attentes sont à la hauteur de l'enjeu, le PNR 59 ne donnera pas de réponse définitive à la question de savoir s'il faut permettre ou interdire la dissémination commerciale des PGM en Suisse».
Cet ensemble de 29 projets couvre toute la palette des questions juridiques, agronomiques, commerciales et sécuritaires. Les critiques reprochent que seules quelques rares études sont consacrées aux risques alors qu'il y en a beaucoup plus qui se préoccupent de l'acceptation des OGM ou du consentement à payer. On citera comme exemple la recherche de variétés résistantes à la tavelure qui ne devraient pas contenir de transgènes mais uniquement des gènes propres à l'espèce mais réordonnés, et qui seront donc – selon la conception naïve des initiateurs du projet – acceptées par le marché. Il y a enfin aussi des domaines de recherche plutôt exotiques comme la modification génétique d'algues vertes destinées à servir de vaccins oraux pour les poissons en vue de contribuer à réduire les traitements antibiotiques, très fréquents et largement généralisés dans les piscicultures.
Pour Daniel Ammann, le directeur du Groupe de travail génie génétique (GTG), le choix de la plante qui doit être testée en plein air dans le cadre de trois essais est problématique: «C'est idiot de semer du blé transgénique car il n'y a dans le monde aucune culture de blé transgénique.» Ammann suppose donc que les chercheurs pourraient bien se soucier beaucoup moins d'étudier la sécurité biologique que de développer un blé transgénique. Amman trouve d'ailleurs qu'il aurait été beaucoup plus intéressant de choisir le maïs pour pouvoir étudier les risques controversés liés aux cultures de maïs transgénique et pour voir comment le maïs transgénique réagit dans des écosystèmes spécifiquement suisses. Stefan Husi, le coordinateur des programmes du FNS, signale que des travaux supplémentaires vont encore être mis sur pied dans le cadre du PNR 59. Il y aura notamment une recension des recherches comparables faites à l'étranger et de ce qui peut en ressortir d'important pour l'agriculture suisse.
En juin 2009, soit deux ans après le démarrage du PNR 59, ses responsables doivent livrer un rapport intermédiaire au Département de l'Intérieur, et le rapport de synthèse doit être disponible en 2012.

pld

Pour en savoir plus: www.pnr59.ch

Des paniers remplis de bonnes idées

Deux groupes régionaux du réseau FiBL de fermes bio avaient organisé en novembre leur rencontre annuelle dans des fermes qui pratiquent l'agriculture contractuelle. L'une est gérée en coopérative, l'autre est une entreprise familiale privée. Deux cas pour mieux comprendre de quoi il s'agit.

1000 paniers: le Birsmattehof

Tout est calme lorsque nous arrivons au Birsmattehof à Therwil BL pour la rencontre annuelle du groupe Berne / Nord-Ouest du réseau. Par ce matin de novembre, la ferme, qui appartient à la coopérative Agrico, semble encore engourdie par le froid de la nuit.

En haut des escaliers, une douzaine de chatons, qui font la sieste dans un grand panier d'osier, ne semblent pas dérangés par les nouveaux arrivants.

Dans le hangar, plusieurs centaines de paniers empilés attendent d'être remplis. «Le Birsmattehof s'est lancé dans les paniers de légumes il y a plus de 25 ans» nous explique Alexander Tanner, le coordinateur du personnel et des finances. À cette époque, la coopérative avait pour objectif de produire des légumes bio pour ses quelques 150 membres. Aujourd'hui elle en compte près de 300 pour un total de 1000 paniers de légumes. Les chiffres dévoilés par Alexander Tanner confirment notre première impression: l'affaire est florissante.



Photos: Agrico

Des membres de la coopérative Agrico participant aux récoltes.

Il n'en a pas toujours été ainsi: «en 1993, le domaine du Birsmattehof, qui était jusqu'alors en location, est mis en vente. Agrico a pu acheter le domaine d'une part grâce à la forte mobilisation de nos membres et d'autre part en contractant des emprunts».

Très endettée suite à cet achat et subissant de plein fouet la concurrence croissante des grands distributeurs sur le marché des produits frais biologiques, la coopérative se remet en question et cherche de nouveaux débouchés. «Nous avons développé notre marketing avec des professionnels dans le but de trouver de nouveaux membres. Parallèlement, nous avons lancé l'abonnement au panier de légumes hebdomadaire, disponible en trois grandeurs, sans obligation de devenir membre.»

Les participants à la rencontre annuelle regardent les centaines de paniers empilés. Les différentes couleurs des paniers correspondant aux différents abonnements. Visiblement, la nouvelle stratégie a payé.

Panier de légumes haut en couleurs pour la présentation sur Internet.

«L'offre varie selon les saisons et les récoltes. Nous cultivons aussi de nombreuses variétés anciennes. Depuis quelques temps, nous joignons des idées de recettes à nos paniers, car les clients ne savent pas toujours comment préparer ces légumes très divers et ces variétés oubliées.»

Dans la salle de tri, le tableau noir révèle le contenu du panier de la semaine:

Aubergines, chou-fleur, chicorée rouge, salade feuille de chêne, carottes, doucette, courge, persil, radis, épinards, pain de sucre, oignons.

De quoi réveiller nos papilles. Ça tombe bien, il est presque midi. Les employés du Birsmattehof se pressent maintenant vers la grande serre, et nous leur emboitons le pas.

La serre a été construite en 2004 et couvre une surface de 30 ares: à l'intérieur s'étend une forêt composée des dernières aubergines et poivrons de la saison. Ils cèdent peu à peu la vedette aux tapis de doucette. «La serre nous a permis d'élargir notre offre et d'améliorer la qualité de nos légumes. Nous pouvons ainsi produire nos plantons nous-mêmes». Aujourd'hui, elle nous servira aussi de salle-à-manger.

«La serre représente un grand investissement, rendu possible grâce au succès des paniers de légumes. Parallèlement, nous avons développé notre présence sur les marchés locaux, ce qui a aussi contribué à augmenter le chiffre d'affaire de la coopérative. Aujourd'hui, nous faisons trois marchés ainsi que de la vente directe à la ferme.»

Pour la plupart novices dans le monde du maraîchage, nous sommes impressionnés par la technologie de la serre… et aussi par l'excellent repas préparé sur place avec les produits de la ferme. Il y a manifestement une très bonne ambiance au Birsmattehof.

Depuis plus de 25 ans, la coopérative Agrico a su trouver son chemin entre pressions des marchés et nouvelles politiques agricoles sans renoncer à ses engagements éthiques et sociaux. Un bel exemple de développement durable!

Portrait du Birsmattehof

Nom: Birsmattehof/Agrico
Localité: Therwil BL, près de Bâle
Altitude: 320 m
Surface agricole utile: 15 ha
Branches de production: Légumes (30 ares sous serre et 40 ares sous tunnel), vaches-mères, poules pondeuses
Certification: Bio Suisse depuis 1983
Nombre d'employés: 26, pour 14,5 postes à temps plein
Commercialisation: Paniers de légumes, marchés, vente à la ferme
Site internet: www.birsmattehof.ch



Plus le stand est long plus le chiffre d'affaires augmente: Le stand bio de 15 mètres au marché de Fribourg.

Jouer ses atouts et croître: L'entreprise Gfeller

Pas besoin d'être une coopérative, une fondation ou une SA: L'agriculture contractuelle attire aussi les entreprises familiales traditionnelles.

Le groupe romand du réseau s'est aussi retrouvé en novembre pour sa rencontre annuelle, mais de l'autre côté de la Sarine. Cette fois-ci, c'est la neige qui nous accueille chez les Gfeller dans le petit village vaudois de Sédeilles, juché sur les collines qui surplombent la vallée de la Broye. Nous nous réfugions dans la pièce qui sert de magasin deux fois par semaine.

La petite entreprise familiale s'est fortement développée depuis le temps où la mère d'Urs Gfeller vendait les surplus de son jardin familial au marché: «Le chiffre d'affaire de notre exploitation est directement proportionnel à la longueur de notre stand de marché!» nous explique Urs Gfeller avec humour. Les Gfeller participent deux fois par semaine au marché de Fribourg. «Le stand fait aujourd'hui 15 mètres de long. On a atteint la longueur maximale d'un point de vue pratique, au-delà de laquelle on serait sans arrêt en train de courir d'un bout à l'autre pour servir les clients. C'est une des raisons qui nous font chercher d'autres débouchés».

Et, de ce côté, les Gfeller ne manquent pas d'idées. Ils ont ouvert un magasin à la ferme, livrent à des magasins bio et ont diversifié leur offre en cultivant des anciennes variétés… Bio-Fribourg lance son Panier bio au début 2007. Les Gfeller y participent et livrent les légumes. C'est un succès fulgurant: Le nombre d'inscriptions est passé de 55 à 300 en une année. «Nous avons depuis peu un site internet sur lequel la clientèle peut faire ses commandes en ligne», explique Gfeller.

Malgré des conditions de production moins optimales qu'en plaine, Les Gfeller ont su tirer leur épingle du jeu en se spécialisant dans la vente directe. Rester indépendant de la grande distribution a toujours été leur objectif.

Un vent glacial nous souffle la neige en plein visage lorsque nous sortons du magasin pour aller visiter les serres. À cette époque de l'année, les tunnels contiennent principalement de la doucette.

Dans l'énorme hangar construit en 2004, les employés effeuillent des racines d'endives pour le stockage avant le forçage qui aura lieu durant l'hiver. «Le prochain investissement sera un local adapté pour le forçage des endives. On aménage le hangar petit à petit…». Dans une partie, ils y ont déjà installé un local climatisé, où attendent des dizaines de courges crocodiles et autres citrouilles.

Partis d'une mini-ferme de 1 ha acquise en 1994, les Gfeller ont réussi avec succès à développer leur entreprise familiale tout en conservant leur indépendance. Mais le succès a son prix: «La surcharge de travail est énorme, avoue Urs Gfeller. Je suis à la cherche de quelqu'un pour me seconder».

Véronique Chevillat, FiBL

L'agriculture contractuelle

L'agriculture contractuelle a pour but de favoriser l'agriculture de proximité et la consommation de produits de saison. Par différentes formes de contrats (abonnement, prépaiement, etc.), le consommateur s'engage à acheter la production de l'agriculteur. Il accepte ainsi que la quantité et la qualité des produits puissent varier selon les saisons et les récoltes. De cette façon, consommateurs et producteurs assument ensemble les risques liés aux conditions climatiques et aux ravageurs. Il existe aujourd'hui une vingtaine d'initiatives de ce type en Suisse. vc

Portrait de l'entreprise Gfeller

Nom: Urs et Katrin Gfeller
Localité: Sédeilles VD
Altitude: 700 m
Surface agricole utile: 15 ha
Production: Légumes
Certification: Bio Suisse depuis 1994
Main-d'œuvre familiale: 4
Employés: 9 au total pour 5 postes à temps plein
Commercialisation: Marchés, vente à la ferme, panier bio (abonnement), vente sur internet
Site internet: www.gfellerbio.ch

Le réseau FiBL de fermes bio

Le réseau FiBL compte 50 entreprises agricoles biologiques réparties dans toute la Suisse. Les participants mettent leur comptabilité à disposition des chercheurs du FiBL, leur permettant ainsi de compléter les données comptables de la FAT par des informations spécifiques sur les fermes bio et sur certaines branches de production. Les participants se retrouvent une fois par année pour une assemblée où l'on aborde les différents aspects de la comptabilité et de la gestion d'exploitation mais aussi des thèmes sociaux. Pour en savoir plus, cf. bio actualités 4/08, pages 6–7.

Faire des produits de convenience pour mieux valoriser le tofu bio

Dans l'Oberland zurichois, la fabrique de tofu bio Noppa AG utilise depuis peu du soja bio produit en Suisse romande.

Les fèves de soja séchées coulent doucement des mains de Jörg Helbling. À peine croyable: dans quelques heures il en aura fait du tofu tout blanc. Après avoir gonflé dans l'eau, la masse et le bol atterrissent dans la machine qui fabrique le lait de soja, qui coule maintenant de la presse. À partir de maintenant, on pourrait se croire dans une fromagerie: Helbling fait cailler le lait de soja dans un grand chaudron en acier inox en y ajoutant du Nigari, un extrait de sel marin. «Cette phase est décisive pour la qualité du tofu», dit-il. Tout le reste est secret de fabrication. Au moment voulu, il refroidit la masse avec de l'eau froide et la met dans des sachets en plastique. Le tofu mûrit pendant une nuit. Telle est donc la manière de préparer 1,6 kilo de tofu avec 1 kilo de soja.

Noppa AG fabrique actuellement 1000 kilos de tofu par semaine dans ses nouveaux locaux de Rüti ZH. Tendance fortement à la hausse. Cette unité de production flambant neuve est installée à proximité immédiate du grossiste d'œufs bio Hosberg. Et ça n'a rien à voir avec le hasard, car Alfred Reinhard, le fondateur et propriétaire de Hosberg, a fait venir à lui depuis Hinwil l'ancienne fabrique de tofu Pfannenstiel avec ses nouveaux propriétaires. «Je pense que les produits novateurs de Noppa AG peuvent avoir un grand succès commercial», justifie Reinhard, qui participe aux décisions en tant qu'actionnaire minoritaire et membre du conseil d'administration. Les synergies sont mises à profit de manière optimale: Hosberg AG assume la logistique, la vente et l'administration des produits au tofu, ce qui permet aux Helbling de se concentrer totalement sur la fabrication et sur le développement de nouveaux produits.

Produits de convenience

C'est Noppa Helbling qui s'occupe de la conception des produits. Cette jeune directrice étant chinoise d'origine, elle a quasiment le tofu dans le sang. Elle et son mari se sont fixé comme objectif de faire du tofu autre chose que le simple succédané de viande – d'ailleurs souvent fade – qu'on trouve d'habitude dans le monde occidental. Pour y arriver, un seul mot: *convenience food*. Avec leurs quatre employés, les Helbling transforment donc les deux tiers de leur production en plats préparés comme ce mélange de tranches de tofu avec de la sauce chili, des médaillons de légumes ou des boulettes de tofu. Et c'est un fait: Ce tofu a du goût! Noppa Helbling recourt ici au savoir-faire de sa patrie. Et rencontre visiblement le goût d'un nombre toujours plus grand de restaurateurs et de détaillants. Sa clientèle compte par exemple les succursales de la chaîne de restauration végétarienne Tibits, qui va ouvrir en automne deux restaurants à Londres.

Du tofu fait avec du soja suisse

Les agriculteurs biologiques suisses profitent eux aussi du succès de ces nouveaux produits au tofu. La fabrique de tofu Noppa n'utilisait jusqu'ici que du soja Demeter brésilien. «J'ai toujours eu de la peine à croire qu'un soja suisse puisse répondre à nos exigences de qualité», dit Noppa Helbling, mais les essais effectués avec du soja biologique suisse l'ont convaincue. Sa société a donc signé avec la coopérative romande PROGANA un premier contrat d'achat de 20 tonnes de soja. Ayant immédiatement stocké 14 tonnes de soja de la récolte 2007, Noppa AG achèterait volontiers davantage de soja biologique suisse. «Nous voulons au minimum doubler notre production», dit Jörg Helbling, copropriétaire de la fabrique de tofu et membre de son conseil d'administration. Le soja estampillé avec la croix suisse suscite toujours plus d'intérêt. «Nos acheteurs ont tout de suite été tout feu tout flamme quand nous leur en avons parlé.» Pourtant, conscients que l'existence de nombreuses familles est en jeu, les Helbling ne veulent pas abandonner les producteurs brésiliens – tous des petits paysans.

Nouvel élan pour le soja biologique suisse?

En Suisse, la culture du soja a fortement reculé au cours des dernières années. La

Pots en verre avec couvercle
Bouteilles avec fermeture canette

Pour toutes sortes d'aliments
Marmelades, fruits, légumes, …
Formes et grandeurs différentes
de 0,4 dl jusque 1 litre.
Bouteilles avec fermeture canette 2,5 dl jusque 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com

Cherche à louer ou acheter
ALPAGE
Romandie, BE
alpage@bluewin.ch

Photos: David Eppenberger



Du tofu qui a du goût: Jörg et Noppa Helbling y arrivent en mariant savoir-faire chinois et soja biologique suisse romand.

faute en incombe surtout à la libéralisation du marché des oléagineux. La baisse des contributions a enlevé à de nombreux producteurs de soja l'envie de continuer cette culture difficile qui ne supporte pas le climat dès que l'altitude dépasse 500 mètres. En Suisse, les cultures de soja se trouvent surtout en Romandie. André Horisberger est un des quatre agriculteurs qui profitent maintenant des contrats de production passés avec la fabrique de tofu de Rüti. Il espère aussi que le signal sera bien reçu et que le nombre d'agriculteurs bio qui font du soja va de nouveau augmenter, car il est convaincu que «la Suisse peut cultiver entre 100 et 150 hectares de soja bio.» Or il n'y en a actuellement que 20 à 30 hectares. David Eppenberger



Les producteurs de soja de PROGANA ont signé en avril un intéressant contrat de production: l'agriculteur bio André Horisberger, Alfred Reinhard, Noppa et Jörg Helbling de Noppa AG, et l'agriculteur bio Laurent Godel (de g. à d.).

Le bio est-il rentable aux Grisons?

La production, la fabrication et la vente de produits bio sont parfaitement dans le vent. Mais est-ce vraiment une bonne affaire pour les paysans bio? Et quelle contribution l'agriculture biologique apporte-t-elle à l'économie? Les Grisons apportent les premières réponses à ces questions.

L'agriculture biologique est-elle rentable pour les paysans des Grisons? Son succès va-t-il durer? Quelles contributions l'agriculture biologique grisonne apporte-t-elle à l'économie? Bio Grischun s'est posé ce genre de questions et a demandé à un institut de recherche économique de Coire d'y répondre. L'étude s'est basée sur des données statiques secondaires et sur des enquêtes réalisées par des étudiants en économie d'entreprise. Concrètement, 1250 questionnaires ont été envoyés aux paysans bio des Grisons (taux de retour: 40 %), et des questions ont été posées par téléphone à 20 entreprises de transformation et à 4 grands distributeurs.

La position du bio dans l'agriculture grisonne est exceptionnelle non seulement au niveau national, mais aussi au niveau européen et mondial. Parmi les exploitations qui touchent des paiements directs, 56 % sont en effet des fermes bio, et elles cultivent 60 % de la SAU. L'agriculture biologique s'est fortement répandue dans les plus hautes zones de montagne, où elle joue un rôle important pour le développement des régions périphériques. Elle est d'ailleurs très importante pour le marché du travail des Grisons: 3,6 % des actifs travaillent dans l'agriculture bio, ce qui représente plus de monde que p. ex. dans la branche des crédits et des assurances ou dans celle de la chimie. Si on estime la valeur ajoutée de l'agriculture biologique en y incluant les paiements directs, l'agriculture biologique grisonne représente 1,2 % de la valeur ajoutée cantonale.

La reconversion est payante

Aux Grisons, le grand «boum des reconversions» a eu lieu dans les années nonante. La plupart étaient motivées par des préoccupations écologiques (58 %) et par des engagements financiers envers la région (37 %). Et la majorité des paysans interrogés font état d'une amélioration du revenu agricole après deux ans déjà. Moins de 10 % des agriculteurs se plaignent d'effets négatifs, tandis que 40 % ont pu retrouver leur ancien résultat d'entreprise. Plus de la moitié trouve que la situation actuelle est positive, et ils ne sont que 8 % à croire que la reconversion au bio a eu des répercussions négatives jusqu'à aujourd'hui.

Les entreprises de transformation sont elles aussi convaincues que le bio est financièrement rentable. La grande majorité trouve même que les produits bio leur facilitent l'accès à de nouveaux acheteurs. Pas étonnant alors que presque toutes les entreprises qui ne misent pas encore complètement sur le bio songent à élargir leur assortiment bio.

Bonnes perspectives d'avenir

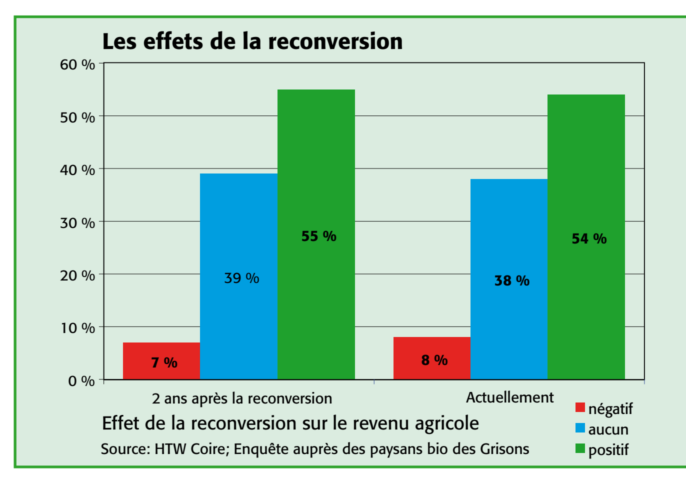
Producteurs, transformateurs et grossistes sont presque tous d'avis que le marché bio va continuer de croître. Presque la moitié des agriculteurs bio pense que le potentiel commercial est en progression, et 44 % pensent qu'il va rester au même niveau. Les transformateurs locaux sont encore plus optimistes: deux tiers d'entre eux pensent en effet que le potentiel commercial des produits bio n'est de loin pas épuisé. Certains transformateurs et distributeurs se plaignent en effet déjà de manquer parfois de certains produits bio, et Bio Suisse pense qu'il y a de la place pour des centaines de fermes bio supplémentaires. Et comment les paysans voient-ils leur avenir? Heureusement, même pas un sur dix prévoit d'abandonner sa ferme, et près de 30 % caressent le rêve de s'agrandir.

Les Grisons sont-ils donc au paradis du bio?

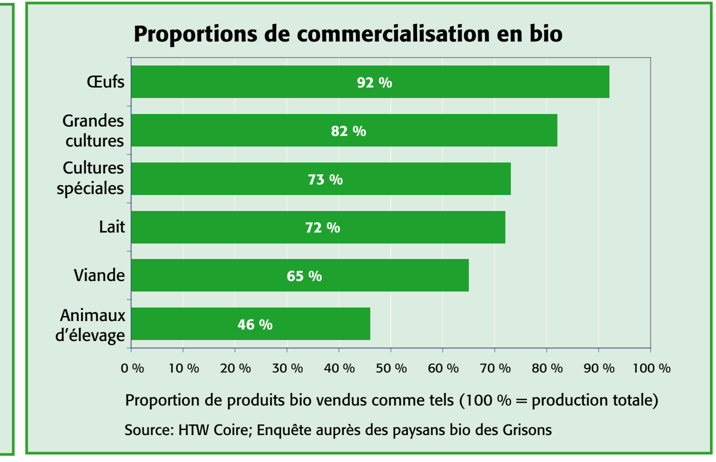
Tout va-t-il donc de soi dans le «pays bio» des Grisons? Bien sûr que non. Une majorité des produits biologiques grisons peuvent être vendus comme tels, mais il y a de grandes différences entre les groupes de produits. C'est pour les œufs que la proportion de bio est la plus élevée, mais le lait et la viande, quantitativement parlant plus importants, ne peuvent être écoulés en bio qu'à respectivement 70 % et 65 %. Les bêtes d'élevage sont au dernier rang.

On peut donc globalement résumer cette étude de la manière suivante: le bio peut être plus que simplement écologique. Le bio apporte aussi des avantages financiers tant pour les entreprises que pour l'économie générale. Les produits bio sont actuellement – au sens le plus réel de ce mot – dans toutes les bouches, et les consommateurs qui les apprécient sont toujours plus nombreux. Il s'agit de bien surfer sur cette vague, et même les Grisons recèlent encore des potentiels inexploités.

Silvia Simon, Professeur d'économie politique à la Haute école de technique et d'économie (HTW) de Coire



Effet de la reconversion sur le revenu agricole
Source: HTW Coire; Enquête auprès des paysans bio des Grisons



Proportion de produits bio vendus comme tels (100 % = production totale)
Source: HTW Coire; Enquête auprès des paysans bio des Grisons

Concurrence interne

Le grossiste Bio Partner Schweiz AG reprend Yardo, le supermarché bio de St.-Gall. En prenant pied dans le commerce de détail, Bio Partner concurrence donc ses propres clients. Toute la branche discute actuellement des chances et des risques que cette décision comporte.

Alors que de nombreux magasins bio bien implantés vivent tranquillement et n'envisagent tout changement qu'avec la plus grande réticence, la scène bio redistribue les cartes à St.-Gall. Yardo, le supermarché bio qui s'y est ouvert il y a un peu plus de deux ans, a en effet déjà perdu beaucoup de sa superbe. Les masses de clients attendues ne sont pas venues, et le chiffre d'affaires ne remplit de loin pas les attentes du début.

Tout est donc en train de changer. Bio Partner Schweiz AG, un des actionnaires actuels de Yardo, veut devenir l'actionnaire majoritaire du magasin. L'inhabituel de la chose réside dans le fait que Bio Partner, créée l'automne passé par la fusion d'Eichberg, de Vanadis et de Via Verde, n'avait jusqu'ici rien à voir avec le commerce de détail mais lui fournissait des produits en tant que grossiste. Cela va changer: «Nous voulons influencer activement le marché bio aussi dans le commerce de détail», explique Renato Isella, le directeur de Bio Partner.



Photo: Sylvan Müller/Fabrikstudios

En reprenant le supermarché bio Yardo, situé dans la vieille ville de St.-Gall, le grossiste Bio Partner prend pied dans le commerce de détail.

De nombreux points d'interrogation

Isella ne sait pas encore précisément comment il va remettre l'affaire sur ses rails. Le temps a manqué jusqu'ici pour étudier en détail les stratégies possibles. «Nous étions pressés par le temps et forcés d'agir vite pour éviter que Yardo rencontre des difficultés encore plus grandes.» Lorsque les intentions de Bio Partner ont été rendues publiques au début mai, Isella avait déclaré aux médias que Bio Partner ne voulait pas seulement reprendre le supermarché Yardo de St.-Gall, mais aussi ouvrir des succursales Yardo dès 2009. L'autre variante consisterait à regrouper des magasins bio existants au sein d'une chaîne Yardo selon un modèle d'«indépendance sous tutelle» aussi appelée franchise ou franchising.

«Cela fait beaucoup de points d'interrogation», trouve le consultant Christof Dietler. L'activité centrale de Bio Partner n'est en effet pas le commerce de détail et, même dans son activité centrale, cette société a encore beaucoup de chantiers en cours. «La logique de cette reprise ne saute actuellement pas aux yeux», ajoute Dietler, chez qui l'intention d'ouvrir de nouveaux magasins suscite des sentiments mélangés. «C'est toujours un signe très positif que le commerce bio suscite des investissements, mais on aurait aussi pu se demander comment faire pour renforcer l'ensemble des magasins existants.»

Thomas Vatter, le propriétaire du magasin du même nom à Berne, est lui aussi plutôt réservé quand il s'agit de nouveaux magasins: «Même si je le pouvais, je n'investirais plus dans le commerce alimentaire biologique spécialisé. Ce train est passé.»

Et que pense Vatter le détaillant des projets d'un de ses fournisseurs pour se lancer dans le commerce de détail? «Je trouve fondamentalement faux qu'un grossiste soit en même temps détaillant, car il entre ainsi en concurrence directe avec ses propres clients», dit Thomas Vatter. «Je dois cependant avouer, pour être plus juste, que le commerce bio somnole et qu'il n'investit – quand il le fait – pas beaucoup pour se développer.

Il est en outre actuellement exclu que Vatter se laisse incorporer à la chaîne Yardo. Vatter possède en effet une marque forte qui ne pourrait qu'être perdante dans une opération de ce genre. «Je pense d'ailleurs que l'idée de développer une chaîne dans le secteur bio ne casse pas des briques, car c'est finalement notre individualité qui nous a permis de nous démarquer de la Coop et de la Migros.» Vatter n'aurait par contre rien contre une intensification de la collaboration au sein de la branche.

Influence sur l'assortiment

Toujours pour Vatter, le regroupement de l'offre a de bons et de mauvais côtés: «Cela permet de diminuer les frais de logistique. Le problème, c'est l'augmentation de la dépendance pour l'achat de l'assortiment de base. Ce n'est pas encore très grave, mais on peut se demander comment cela va évoluer.» Même Bio Partner doit veiller à la rentabilité de ses produits, et quand ce grossiste soit retirer un article de l'assortiment, ce n'est pas toujours facile de trouver un autre fournisseur. Ce manque de diversité de fournisseurs a aussi pour conséquence que tous les magasins bio ont le même assortiment de base. «Vatter doit donc pouvoir se démarquer avec des spécialités achetées directement aux paysans ou à de petits fournisseurs.» Heureusement, il y a en a encore suffisamment.

Karin Iseli, LID

Faites plus de patates et de maïs!

On manque de maïs et de pommes de terre bio. Ces deux produits viennent de toujours plus loin, mais on pourrait très bien les produire dans notre pays. Il suffirait de le vouloir. Les relevés et les contrôles exigés par SwissGAP sont une entrave, mais une amélioration est heureusement en vue. Évaluation et propositions d'un producteur de maïs et de pommes de terre combatif.

L'affouragement 100 % bio est là. Ou presque. C'est aussi valable pour le maïs, mais nous manquons de producteurs de maïs bio. Alors, paysans et paysannes bio, cette fois c'est sérieux: il faut dès maintenant vous trouver de nouveaux producteurs de maïs bio qui ont des terres généreuses! Ça peut être des agriculteurs qui sont déjà en bio mais à qui on repose la question. Ça peut aussi être des gens en reconversion qui sont à la recherche d'un défi à relever. Et ça peut même être des agriculteurs bio fédéraux (cf. page 17, ndlr), vu qu'avec beaucoup de bonne volonté on pourrait aller jusqu'à considérer le maïs qu'ils produisent comme du «maïs de reconversion».

Chère Bio Suisse, démarre donc dès maintenant et sans plus attendre un Plan Directeur Maïs Bio! Il faut de nouveaux producteurs, mais aussi un réseau ou un pool. Il sera alors possible d'avoir en 2009 assez de maïs de reconversion, puis en 2010 ou en 2011 du vrai maïs bio labellisé Bourgeon.

En tant que membre du comité de l'Union suisse des producteurs de pommes de terre (USPPT), je peux lancer le même appel pour les cultures de pommes de terre biologiques. Je vous le demande: Faites de nouveau plus de pommes de terre! Il y a tout de même un bon marché pour les variétés résistantes, et on a coupé à SwissGAP ses crochets les plus venimeux. On ne peut donc plus l'invoquer comme empêchement. Les discussions pour la simplification et la coordination continuent. SwissGAP sera plus difficile pour les petits producteurs de fruits, de petits fruits ou de légumes, mais, dans le secteur de la pomme de terre, tout peut trouver une solution.





Agriculteurs bio, faites de nouveau plus de pommes de terre et de maïs!

Photos: oekolandbau.de/Thomas Stephan

Qui n'a pas tiré l'eau?

C'est sans appel: bon gré mal gré, l'agriculture suisse doit se mettre à SwissGAP – surtout les producteurs qui fournissent la Migros ou la Coop. Et Aldi & Co vont sûrement suivre le mouvement. On a quand même pu obtenir quelques allègements: après le contrôle d'entrée, les contrôles intensifs ne devraient plus être faits «que» tous les trois ans. Et la fameuse roulotte WC obligatoire pour les fermes dont les champs de pommes de terre sont situés à plus de 500 mètres de la maison a été supprimée.

L'obligation de noter minutieusement chaque graissage et chaque changement de boulon sur chaque machine (!) est supprimée. Ce relevé obligatoire n'est plus – du moins provisoirement – obligatoire que pour les épandeurs d'engrais et les pulvérisateurs. Une déclaration globale suffit pour les installations d'arrosage, et les centaines de positions plus ou moins «volontaires» ont été un peu élagués...

Agir est devenu urgent

Les product managers de Bio Suisse doivent donc se préoccuper sans attendre de ce problème! Et négocier! Vu que les producteurs bio remplissent de toute façon déjà une bonne partie des exigences, comment le concept SwissGAP peut-il être intégré dans le contrôle bio?

Je ne suis absolument pas d'accord avec l'interchangeabilité absolue des produits agricoles du Portugal à l'Oural! Quelle qu'elle soit, la responsabilité du fabricant est toujours garantie par WorldGAP, EurepGAP et SwissGAP jusqu'au niveau du producteur. (Mais rassurez-vous, je suis apparemment presque le seul à voir les choses comme ça.)

L'annonce que Fenaco veut faire cultiver dès cette année 800 hectares (!) de patates bio en Allemagne ou en Autriche a soulevé quelques tourbillons de poussière. Oui, ce seront des producteurs certifiés EurepGAP. Si on a de nouveaux producteurs dans les régions de grandes cultures, on pourrait bientôt faire revenir ces surfaces en Suisse.

En trente ans d'agriculture biologique, je n'ai eu – bien que mes terres ne s'y prêtent pas spécialement bien – qu'une seule mauvaise récolte avec des tubercules trop petits.

Résumé: On cherche d'urgence de nouveaux producteurs bio. Le professionnalisme et l'enthousiasme sont la clé des bons rendements et des belles cultures. L'agriculture biologique peut être un beau défi à relever – aussi pour les jeunes.

Remarque personnelle: Malgré les oppositions familiales, j'aurais quand même dû acheter en 1991, pour les 750 000 francs qu'on en demandait, cette ferme de 500 hectares de terres agricoles et 170 hectares de forêt à 12 kilomètres de Berlin …

Hans Ulrich Bigler,
Paysan bio et thérapeute à Schlosswil BE

Affouragement: Ce que les fermes Bourgeon doivent respecter en 2008

L'affouragement 100 % bio n'est ni 100 % en vigueur ni 100 % clair… la diversité de délais transitoires, de qualités biologiques et d'échéanciers pour les ruminants et les non-ruminants provoquent une grande confusion. Le bio actualités clarifie les choses.

Question: L'Assemblée des délégués (AD) printanière de Bio Suisse devait permettre ou non aux fermes Bio Suisse d'utiliser davantage de fourrages produits par des fermes conformes à l'ordonnance suisse ou européenne sur l'agriculture biologique. Qu'est-ce qui a été décidé à ce sujet?

» Réponse: La décision suivante prise par l'AD du 23.04.2008 est entrée en vigueur avec effet rétroactif au 01.01.2008: Les ruminants peuvent consommer au maximum 5 % d'aliments fourragers conventionnels. Il est maintenant possible d'y rajouter 5 % d'aliments fourragers certifiés selon l'ordonnance bio (OBio) de la Suisse ou de l'UE. **Il faut cependant toujours affourager au minimum 90 % d'aliments fourragers Bourgeon au total.** Les composants fourragers non Bourgeon suivants sont autorisés:

Fourrages certifiés selon l'Ordonnance bio CH ou UE

- Graines de lin
- Dextrose
- Protéine de blé pour les aliments (farines nutritives) pour les veaux
- Paille fourragère
- Grandes cultures fourragères y. c. céréales plante entière (y. c. maïs) fraîches, ensilées ou séchées
- Betteraves fourragères non transformées
- Fourrages des prairies permanentes et temporaires, frais ensilés ou séchés (provenance: Suisse ou pays limitrophes)

Non biologique (max. 5 %, jusqu'au 31.03.2009)

- Pulpes de betterave sucrière
- Mélasse issue de la fabrication du sucre
- Sirop de fruits
- Résidus de transformation des fruits et des légumes
- Drêches de brasserie, drêches de malt
- Protéine de pommes de terre
- Gluten de maïs
- Levure de bière
- Pommes de terre non transformées issues de la fabrication de denrées alimentaires

Exemples			
90 % Bourgeon	+ 5 % cert. selon Ordonnance bio	+ 5 % non biologique	Permis
90 % Bourgeon	+ 10 % cert. selon Ordonnance bio	+ 0 % non biologique	Permis
90 % Bourgeon	+ 3 % cert. selon Ordonnance bio	+ 7 % non biologique	Pas permis

Question: La liste ci-contre mentionne les grandes cultures fourragères. Cela signifie-t-il que je peux maintenant importer des céréales fourragères produites par des fermes Bio UE et les donner à mes vaches? Et qu'en est-il du foin Bio UE d'Espagne?

» Réponse: Les grandes cultures fourragères ne peuvent être de qualité Bio UE que si c'est la plante entière qui est affouragée. Les grains ou les produits qui en sont issus doivent donc toujours provenir de fermes suisses ou étrangères certifiées conformes au Cahier des charges de Bio Suisse. Seuls les produits mentionnés dans la liste ci-contre peuvent être de qualité Bio UE. Et pour limiter les transports, les fourrages grossiers certifiés Bio UE ne peuvent provenir que des pays limitrophes. Il va de soi que les composants fourragers conventionnels autorisés peuvent aussi être de qualité Bio CH ou Bio UE!

Question: Qu'en est-il de l'annexe 5 du Cahier des charges de Bio Suisse? Les proportions de fourrages non Bourgeon y sont pourtant réglées. Cette annexe est-elle encore valable pour 2008?

» Réponse: L'annexe 5 est toujours valable pour les non-ruminants, mais elle ne l'est plus pour les ruminants. À cause des modifications de l'OBio soudainement promulguées pour le début de l'année, et à fortiori à cause de la décision rétroactive au 01.01.2008 prise par l'AD de Bio Suisse le 23.04.2008, il avait été impossible de la modifier à temps (délai de consultation de 60 jours). C'est donc la liste exhaustive (qui résulte de la combinaison des diverses règles en vigueur actuellement) publiée dans le présent article qui est valable pour les ruminants et qui remplace celle du paragraphe A de l'annexe 5.

Question: L'OFAG a limité au 31.03.2009 l'utilisation des composants conventionnels encore autorisés, mais j'ai entendu à la radio que cette limite allait être repoussée jusqu'à fin 2011, est-ce que c'est vrai?

» Réponse: Voilà ce qui a été convenu lors d'une séance entre des représentants de Bio Suisse et de l'OFAG: l'OFAG soutient une prolongation de l'autorisation des sous-produits agro-alimentaires conventionnels et des bouchons de maïs, mais l'équivalence des ordonnances bio CH et UE est prioritaire pour l'OFAG (l'UE applique depuis le 01.01.2008 la clause de 100 % de fourrages grossiers bio pour les ruminants, mais il y a encore des exceptions régionales pour les concentrés). Des négociations sont en cours avec l'UE. Les résultats seront communiqués dès qu'ils seront définitifs, ce qui devrait être le cas d'ici fin juin.

Question: Et à quoi ressemble maintenant l'échéancier pour les non-ruminants?

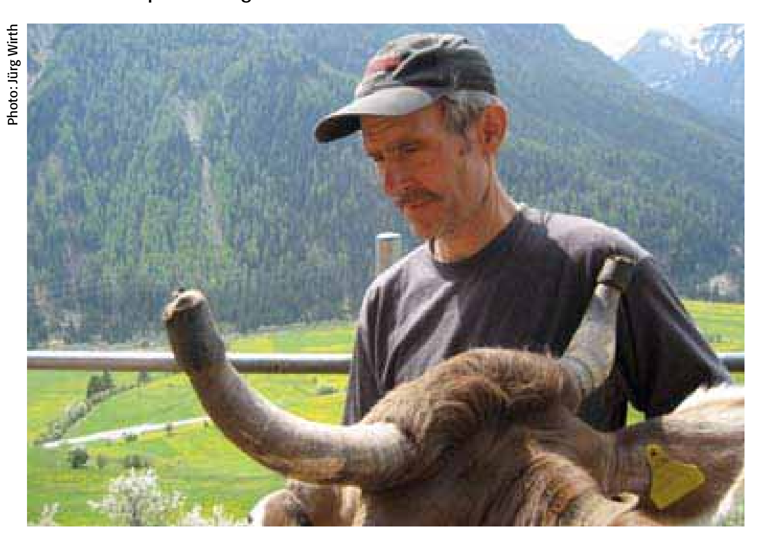
» Réponse: Pour les non-ruminants, les ordonnances bio de la Suisse et de l'UE tolèrent encore jusqu'au 31.12.2009 10 % de composants conventionnels. Les non-ruminants devront avoir une alimentation 100 % bio à partir de 2012. L'application de cette clause provoquera certainement encore des remous – aussi dans l'UE – parce que les composants conventionnels ne sont parfois pas disponibles en qualité bio. Bio Suisse s'engagera ici aussi pour un calendrier d'application praticable. Christoph Fankhauser, Bio Suisse



Des amortisseurs pour les cornes des vaches

Il y a cinq ans, Jon Peider Bischoff, de Ramosch GR, a construit une stabulation libre. Ne voulant pas écorner ses vaches, il a cherché une solution qui permettrait d'éviter qu'elles se blessent mutuellement. Visser des balles sur les cornes lui paraissait trop peu solide et trop cher, alors il a eu l'idée d'enfiler et de coller des bouts de tuyau sur les cornes.
Pour que ça tienne, il faut utiliser du tuyau d'arrosage renforcé par un maillage tissé interne. Utiliser une colle silicone spéciale comme p. ex. la GYSO-Polyflex 444 pour fixer les bouts de tuyau et remplir leur extrémité. C'est pas cher, ça tient – et ça marche: fini les blessures mutuelles et la crainte qu'elles engendrent.

Photo: Jürg Wirth



Bischoff insiste cependant sur un point: «Coller des bouts de tuyau sur les cornes ne suffit pas: les vaches ont besoin d'attention et d'un bon contact avec le paysan.»

- Pour contacter l'inventeur, Jon Peider Bischoff: tél. 079 274 94 87.

Jürg Wirth

Stabulations libres et vaches non écornées peuvent faire bon ménage, mais, en plus d'une bonne relation homme-animal et d'une gestion spécifique du troupeau, il faut des stabulations bien conçues. Dimensions, largeur des couloirs, équipements, tout doit concourir à éviter ou à désamorcer les situations de concurrence. Le bio actualités reviendra prochainement sur la question.

- Conseillère du FiBL spécialisée dans les stabulations libres pour vaches non écornées: Claudia Schneider, tél. 062 865 72 28 ou 076 200 76 80, courriel claudia.schneider@fibl.org

Chine: Le bio devrait progresser de 30 à 50 % par année

La demande de produits bio augmente en Chine, mais surtout dans les centres comme Pékin, Shangaï, Canton (Guangzhou) et Nanjing. Le marché bio représente 0,1 % du marché alimentaire chinois. Une croissance de 30 à 50 % devrait permettre à la surface bio d'atteindre 1 à 3 % au cours des dix prochaines années. La part à l'export devrait d'ici-là franchir la barre des 5 % et la consommation intérieure atteindre 1 à 1,5 %.

www.biofach.de, Newsletter, 16.5.08

La Suisse reste championne d'Europe de la consommation bio

Si les Danois sont les champions de l'UE avec une dépense annuelle moyenne de 80 euros par personne pour les produits bio, la Suisse reste championne d'Europe avec une consommation bio par tête de 102 euros, et le vice-champion d'Europe est le Liechtenstein avec 86 euros.

www.biofach.de, Newsletter, 16.5.08

Jugement: «Le miel OGM ne doit pas être mis sur le marché»

Dans un procès entre un apiculteur et un agriculteur, le tribunal administratif d'Augsburg a jugé le 30 mai que le miel qui contient du pollen du maïs transgénique MON 810 n'est pas commercialisable. Le juge constate aussi que la culture du MON 810 représente un gros préjudice pour l'apiculteur car il ne peut pas commercialiser ces miels. C'est parce que ce maïs transgénique n'est pas homologué pour l'alimentation humaine que la plus petite trace de pollen transgénique invalide la commerciabilité du miel.
Le jugement précise cependant que l'apiculteur ne peut revendiquer aucun droit de protection de la part de l'agriculteur, car il peut transporter ses ruches ailleurs pendant la floraison du maïs. Par contre, l'apiculteur peut intenter aux agriculteurs des actions en dommages et intérêts. Le juge a aussi concédé à l'apiculteur que l'extension de la culture du maïs OGM lui poserait un problème insoluble. Selon l'alliance qui défend cet apiculteur, le jugement montre bien que l'ingénierie génétique agricole menace l'existence même de l'apiculture. Les enjeux sont énormes: il y a d'une part le problème de la responsabilité de Monsanto, Syngenta & Co, et d'autre part des pans entiers de la production agricole et de la biodiversité pâtiraient gravement de la disparition de l'apiculture.

www.bienen-gentechnik.de

L'énigme de la mort des abeilles

Comme en Allemagne, 30 % des abeilles sont mortes cet hiver en Suisse. Peut-être à cause de la varroase, mais on ne sait pas encore exactement quelle est la cause de cette mortalité. Depuis l'apparition de la varroase en 1985, le nombre de ruches est passé en Suisse de 240 000 à 113 000. Cette maladie pourrait en favoriser d'autres, mais en Allemagne on pense que des produits phytosanitaires pourraient avoir leur part de responsabilité. Certaines fédérations d'apiculture exigent donc, jusqu'à ce que les recherches aient abouti, un moratoire immédiat sur l'homologation des insecticides incriminés. LID

Toujours plus de régions sans OGM

Toujours plus d'agriculteurs et de régions partent en guerre de leur propre initiative contre l'importation et la culture de plantes génétiquement modifiées (PGM). Le mouvement qui amène régions, communes ou groupements d'agriculteurs à se déclarer «régions sans OGM» prend une ampleur mondiale. Il y a p. ex. la Spreewald en Allemagne, la Toscane en Italie, la région de Kerala en Inde ou celle de Hokkaïdo au Japon. L'Europe compte à elle seule 4678 régions sans OGM. Et d'éminents scientifiques affirment que, partout dans le monde, la majorité des consommateurs refuseraient les OGM s'ils en avaient la possibilité. LID/DPA

Banques de semences à Aarau et sur les Îles Spitzberg

ProSpecieRara s'immisce dans la conservation des semences, a expliqué l'organisation qui milite pour la conservation des anciennes variétés peu après l'ouverture de la plus grande banque de semences du monde sur les îles norvégiennes Spitzberg. Dans sa propre grainothèque d'Aarau, ProSpecieRara conserve quelque 900 plantes cultivées pour éviter leur disparition. Contrairement à la technologie déployée sur les Spitzberg, la conservation de la collection de graines ne repose pas seulement sur leur congélation mais aussi sur leur mise en culture régulière, ce qui a pour avantage de permettre aux plantes de s'adapter continuellement aux modifications des conditions environnementales. De très nombreuses organisations se pressent au portillon du coffre-fort des Spitzberg, qui contient déjà des graines congelées de plus de quatre millions d'espèces et de variétés de plantes cultivées – et il y a encore de la place. comm./als

Le Bourgeon de la suissitude bio

Le voici, le nouveau Bourgeon avec la Croix Suisse. Conformément à la décision prise en avril par l'Assemblée des délégués, le Bourgeon qui distingue les produits suisses (c.-à-d. ceux qui contiennent au minimum 90 % de matières premières Bourgeon produites en Suisse) sera complété par une banderole rouge avec la Croix Suisse. Les mots «Bio Suisse» seront désormais placés en-dessous du Bourgeon. Cela permettra de renforcer la mise en évidence de l'origine suisse des produits. Ce Bourgeon complété par la Croix Suisse devient aussi le nouveau logo de la Fédération. Les produits Bourgeon contenant moins de 90 % de matières premières suisses continueront d'avoir le Bourgeon complété par le mot «Bio» (sans «Suisse» et sans la Croix Suisse).



Photo: Thomas Alföldi

Les fourrages grossiers améliorent la qualité du lait

Les vaches qui broutent au pâturage et reçoivent de toute façon une forte proportion de fourrages grossiers produisent du lait qui contient beaucoup plus de bons acides gras et d'antioxydants que celles qui reçoivent beaucoup de concentrés. Que ce soit en Suisse ou dans l'UE, les directives bio imposent un affouragement contenant beaucoup de fourrages grossiers et peu de concentrés, ce qui a des répercussions très positives sur la qualité du lait. C'est ce que prouve une étude tout récemment publiée par les universités de Newcastle (Angleterre) et d'Aarhus (Danemark).
L'étude s'est penchée sur la qualité du lait produit par trois systèmes: production laitière conventionnelle avec beaucoup de concentrés, production conventionnelle avec un affouragement de type low-input, production biologique. La qualité du lait a été caractérisée par les teneurs en bons acides gras et en antioxydants.
Bref résumé des résultats: L'affouragement influence très fortement la composition du lait, et les fourrages grossiers augmentent fortement (de 30 à 100 % selon les substances!) les teneurs en acides gras oméga-3 polyinsaturés et en antioxydants.
Cette étude sur la qualité du lait effectuée dans plusieurs pays a été réalisée dans le cadre du grand projet de l'UE «Quality Low Input Food (QLIF)» dirigé par l'université de Newcastle et le FiBL. Des résultats sur la qualité des céréales, des fruits et des légumes biologiques seront publiés ces prochains mois.

Newcastle University/FiBL

Pour en savoir plus: www.qlif.org

Engraissement des verrats: Dossier et forum sur www.bioactualites.ch

La castration à vif des porcelets sera interdite dès le début de l'année 2009. L'alternative actuellement la plus connue est la castration sous anesthésie. Est-ce vraiment la meilleure solution à long terme? Ne serait-ce pas plutôt l'engraissement des verrats? Certainement, mais il y a encore divers problèmes à résoudre avant de pouvoir généraliser l'engraissement des jeunes verrats et la commercialisation de leur viande. Des articles sur le sujet ont été publiés dans les bio actualités 9/07 et 1/08, et le site internet www.bioactualites.ch publie un «Dossier Engraissement des verrats» interactif (et bilingue allemand–français, s'il vous plaît!) qui présente des informations récentes continuellement remises à jour et donne la possibilité de participer à la discussion en donnant des conseils, en écrivant des commentaires ou en posant des questions.

Res Schmutz, FiBL

Création d'un consortium européen pour la sélection animale biologique

Pour favoriser le développement de la sélection animale biologique, des experts en sélection de plusieurs pays européens ont créé le Consortium européen pour la sélection animale biologique (abréviation: Eco-AB, pour «European Consortium for Organic Animal Breeding»), dont l'objectif est de favoriser l'agriculture biologique par une sélection animale durable digne de ce nom. Par exemple en développant et en soutenant des programmes de sélection ainsi que des concepts de recherche et/ou de mise en œuvre spécifiques pour l'agriculture biologique, ou encore en élaborant et en appuyant des réglementations destinées à mieux ancrer la sélection animale dans les directives de l'agriculture biologique. comm.

MULTIPLICATION DES PLANTES

L'importance des semences biologiques
Dates
Mercredi et jeudi 6 et 7 août 2008
Lieu
À Louverain et à 2019 Chambrelien
Organisation
Biosem et PSR
Programme
Un cours en français sera donné par Adrian Jutzet sur les thèmes: importance de la culture de semences biologiques, comment cultiver ses propres semences dans son jardin? En plus, Denise Gautier de l'association ProSpecieRara nous parlera du travail de son organisation pour la sauvegarde des anciennes variétés. La partie théorique se passera au Centre du Louverain dans les hauteurs des Geneveys-sur-Coffrane NE. Début: le mercredi 6 août à 10.15 h (départ du train à Neuchâtel à 9.37 h en direction de La Chaux-de-Fonds). Le Centre du Louverain se trouve à 20 minutes à pied de la gare (possibilité d'un transport organisé depuis la gare des Geneveys-sur-Coffrane, sur demande). Hébergement au Louverain, avec repas de midi et soir (mercredi) et petit déjeuner (jeudi). Partie pratique au domaine à Chambrelien (jeudi), avec repas de midi et goûter chez Adrian Jutzet.
Coût
CHF 330.–, tout compris, pension complète et chambre à 2 lits au Louverain. Confort minimal
Inscription et renseignements
Biosem, Semences-bio-Samen, 2019 Chambrelien, tél. 032 855 14 86, courriel biosem@biosem.ch, www.biosem.ch

PRODUCTION LAITIÈRE

Lait/Milch.08
Journée technique
Date
Jeudi 4 septembre 2008, de 09.00 à 16.00
Lieu
Ferme de l'Abbaye, 1642 Sorens FR
Programme
Produire du lait aujourd'hui et demain
Renseignements et Inscriptions
Nicolas Rossier, Agriculture et environnement, IAG - Institut Agricole de l'État de Fribourg, Grangeneuve, 1725 Posieux, tél. 026 305 58 74, fax 026 305 58 04, courriel nicolas.rossier@fr.ch, www.grangeneuve.ch

MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

Visite d'une ferme bio
Date et heure
Samedi 23 août 2008, de 09.30 à 17.00
Lieu
Ferme de Simon Zürcher, Le marais, 1757 Noréaz FR
Programme
Journée portes ouvertes à la ferme
Renseignements
Nicolas Rossier, Agriculture et environnement, IAG – Institut Agricole de l'État de Fribourg, Grangeneuve, 1725 Posieux, tél. 026 305 58 74, fax 026 305 58 04, courriel nicolas.rossier@fr.ch, www.grangeneuve.ch

Fête la Terre – Village Bio
Date
Samedi et dimanche 23 et 24 août 2008
Lieu
2053 Cernier NE
Programme
Le Village Bio est l'un des quatre marchés organisés à Cernier dans le cadre de la «Fête la Terre». On y trouvera des produits bio, des plantons, un grand bistrot bio et des attractions pour les enfants.
Renseignements
www.evologia.ch/fete_la_terre.asp

Marché Bio
Date
Samedi et dimanche 20 et 21 septembre 2008
Lieu
Enceinte du Marché Concours à 2350 Saignelégier JU
Programme
Le Marché Bio de Saignelégier est le plus grand marché purement bio de Suisse romande. Il attire chaque année près de 25 000 visiteurs. Les stands sont très diversifiés et il y a beaucoup de choses à voir: cette année, le thème est «L'air du temps».
Renseignements
www.marchebio.ch

Salon des Goûts et Terroirs
Date
Du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2008
Lieu
1630 Bulle
Programme
La foire suisse des spécialités gastronomiques est le plus grand salon suisse des produits du terroir et des traditions culinaires.
Plus de 240 producteurs et artisans de toutes les régions du pays présentent des milliers de produits délicieux à déguster dans une atmosphère agréable. Cette foire annuelle qui dispose d'une surface d'exposition de 8000 m² attire près de 30 000 personnes venues de toute la Suisse. Depuis sa première édition, le Salon des Goûts et Terroirs se déroule dans de le centre de congrès et d'expositions Espace Gruyère de Bulle, la «Cité des Goûts».
Renseignements
www.gouts-et-terroirs.ch

Repas de midi et visite de l'Alp de Lagh au Val Cama/GR
Date
Pendant toute la saison d'alpage, sur réservation
1er août: Brunch à l'alpage avec des spécialités fromagères et des produits ProSpecieRara (inscriptions pour ce brunch: courriel vocedel-sud@prospecierara.ch)
Lieu
6538 Verdabbio
Programme
Pendant toute la saison d'alpage, des groupes peuvent prendre le repas de midi dans l'ambiance unique de l'Alp de Lagh et déguster les spécialités de la maison. Une visite de l'alpage permettra d'admirer les animaux de ProSpecieRara qui y vivent pendant l'été.
Renseignements et Inscriptions
Téléphoner toujours après 20 heures: tél. 078 608 41 04

GEMÜSEBAU, GARTEN

Biozierpflanzen und Topfkräuter Pflanzenschutz und Düngung
Wann
Mittwoch, 2. Juli, 9.00–17.00
Wo
Basel und Umgebung
Inhalt
Vormittag: drei Referate über aktuelle Lösungsansätze zu Nützlingseinsatz, Pflanzenschutz und Düngung für Topfkulturen im Zierpflanzen- und Kräuteranbau.
Nachmittag: Zwei erfahrene Biozierpflanzen-Gärtnerinnen geben Einblicke in ihre Betriebe. Erfahrungsaustausch.
Kursleitung
Martin Koller, FiBL, Tel. 062 865 72 34, E-Mail martin.koller@fibl.org
ReferentInnen und Referenten
Martin Koller und Bettina Billmann, FIBL; Samuel Stüssi, Andermatt Bio Control; Robert Koch, LVG Heidelberg; Katharina Bucher, Gärtnerei am Hirtenweg Riehen; Jürgen Hoch-Reinhard, Bioland-Gärtnerei, Fischingen
Kurskosten
Gärtnerinnen, Gärtner, Studierende Fr. 80.–
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org


Photo: Thomas Alföldi

GRANDES CULTURES

Travail minimal du sol en conditions bio
Démonstration de machines
Date et heure
Mardi 22 juillet 2007, de 13.00 à 16.00
En cas de mauvais temps: date déplacée au mardi 29 juillet 2007
Lieu
Peter Hilfiker, Jöndliweg, 4852 Rothrist
(Carrefour autoroutier d'Oftringen SO, près d'Olten)
Programme
Démonstration de différentes intensités de travail du sol et de nouveaux systèmes de culture en conditions bio.
À cet effet, démonstration de diverses machines de travail du sol intéressantes en bio telles que: charrue onland, charrue déchaumeuse (Stoppelhobel), Ecodyn (méthode Wenz), divers chisels, …
Organisateurs / Conférenciers
Paul Müri, École d'agriculture de Liebegg; Hansueli Dierauer, FiBL; fournisseurs de machines.
Langue
Présentations seulement en allemand! Venez avec un collègue ou un conseiller bio qui peut vous traduire en français.
Coûts
Aucun
Inscription
FiBL, Secrétariat des cours, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org
Renseignements / Contact
Hansueli Dierauer, Service de conseils du FiBL, tél. 062 865 72 65, courriel hansueli.dierauer@fibl.org

TIERHALTUNG

Bioschweineexkursion
Wann
Diese Veranstaltung wurde **auf September verschoben** (angekündigt war sie auf den 30. Juni). bioaktuell informiert, sobald das neue Datum bekannt ist.
Auskunft
FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse,

Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Pferdeeinsatz in Land- und Forstwirtschaft und Freizeit

Wann
Jeweils samstags oder nach Absprache, 10.00–16.00
Wo
Betrieb Dieni, 7189 Rueras
Inhalt
Pferdegerechter und schonender Trainingsaufbau; gewaltlose Lenkarbeit mittels Stimme, Leine und Fahrgerte; Korrekturen von Fehlern wie Hartmäuligkeit, Gertenangst, unruhiges Anziehen, Deichselangst. Theorie und Praxis am Pferd.
Kosten
Fr. 90.–
Auskunft, Anmeldung
Edi Hess, Via Alpsu 216, 7189 Rueras, Tel. 081 949 19 56 oder 079 247 88 47

Ethologie von Rind und Bauer

Wann
Samstag, 26. Juli bis Samstag, 2. August
Wo
Alp Stierva, Graubünden
Inhalt
Workshop: Rinder beobachten und verstehen für (angehende) Tierheilpraktiker, Tierärztinnen, Biologen, Bäuerinnen, Kuhliebhaber. Wir erarbeiten ein Ethogramm des Rindes durch Beobachten einer Mutterkuhherde auf der Alp. Wir lernen die (Körper-) Sprache des Rindes kennen. Wir vergleichen die verschiedenen Haltungsformen und deren Mängel. Einblicke in das Alpwesen. Für BTS-Therapeuten werden 56 Ausbildungsstunden Ethologie angerechnet.
Kosten
Fr. 1180.– inkl. Kursunterlagen, einfache Unterkunft auf der Alp und Essen
Kursleitung
Jürg Tschümperlin, Tierhomöopath, Trin; Denise Bürgmann, Tierhomöopathin, Jenaz
Auskunft, Anmeldung
Denise Bürgmann Tel. 081 332 36 09, E-Mail dbuergmann@bluewin.ch; Jürg Tschümperlin, Tel. 081 635 17 67, E-Mail tschuemperlin@freesurf.ch

AGRARPOLITIK

Zum Beispiel Weizen
Landwirtschaft in der Lebensmittelkrise

Wann
Freitag, 29. bis Sonntag, 31. August
Wo
2350 Saignelégier
Inhalt
Unser tägliches Brot ist meist aus Weizen. Neben Reis und Mais ist Weizen die wichtigste Nahrungspflanze. Aber was wissen wir über sie? Warum steigt der Weizenpreis? Wer kontrolliert das Saatgut? Wie finden Bäuerinnen und Konsumenten wieder zueinander? An einem dreitägigen Seminar im Jura wollen wir uns mit Landwirtschaft im Allgemeinen und mit Weizen im Besonderen beschäftigen.
Auf dem Programm stehen Referate der Biologin und Gentechkritikerin Florianne Koechlin, des Biogetreidezüchters Peter Kunz, des Agrarhistorikers Peter Moser und anderen. Wer selber anpacken will, kann Brot backen oder Seitan selber herstellen. Auch eine Exkursion zu einem Biobauern, der Getreide auf über 1000 Metern über Meer anbaut, ein Filmabend und ein Konzertbesuch in der Kulturbeiz Café du Soleil in Saignelégier sind vorgesehen.
Es ist Zeit für eine Diskussion darüber, wie wir uns eine sozial und ökologisch verträgliche Landwirtschaft vorstellen – und wie wir sie verwirklichen. Unsere Gruppe ist für die Organisation dieses Seminars entstanden. Einige von uns sind Mitglieder der Jungen Grünen.
Auskunft, Anmeldung
E-Mail weizen@tirando.ch, www.jungegruene.ch/agrarseminar

DIVERSES

Ausflug Samengärtnerei

Wann
Freitag, 25. Juli
Inhalt
Tagesausflug zur Samengärtnerei Zollinger (Carreise). Kommen Sie mit uns zum vielseitigen Gemüsesaatgutbetrieb und bestaunen Sie über zweihundert blühende und fruchtende Samenkulturen in Les Evouettes. Anschliessend ist der Besuch in der Feengrotte im benachbarten St. Maurice vorgesehen. Vor dem Heimweg sind wir zu Besuch bei einem Bioaprikosen-Produzenten.
Auskunft und Anmeldung
Lorenz + Sonja Kunz, Biohof zum Frohberg, 8133 Esslingen, Tel. 043 277 05 05, www.permakulturhof.ch

Bio-Luzern-Reise

Wann
Dienstag, 5. August
Wo
8135 Sihlwald
Inhalt
Vormittag: Besuch des Naturzentrums Sihlwald mit dem Themengarten «Naturwald und Holzkreislauf». Unter fachkundiger Führung werden der Wald und ein Flachmoor von nationaler Bedeutung besichtigt.
Nachmittag: Besuch eines Biobetriebs mit Rebbau, Wasserbüffelhaltung und Mozzarellaproduktion.
Auskunft, Anmeldung
Maria Riedweg, Tel. 041 917 14 47, E-Mail mariariedweg@bluewin.ch

Landschaft, Ässe und Wy
Weinwanderungen im Aargau

Wann, wo
– Samstag, 9. August, 10.00: Region Schenkenbergertal (Thalheim, Oberflachs, Schinznach-Dorf)
– Samstag, 23. August, 9.00: Region Mettauertal (Hottwil, Mandach, Will, Mettau)
– Samstag 6. September, 9.30: Region Frick (Oeschgen, Frick, Kaisten)

Inhalt
Erlebnistage mit gemütlichen Wanderungen, Degustationen von Regionalprodukten, reichhaltigen Menus und Informationen zu Land und Leuten.
Kosten
Erwachsene Fr. 75.–, Jugendliche bis 16 Jahre Fr. 37.–, Kinder bis 10 Jahre gratis. Inklusive Postautofahrt, hin und zurück, Informationen vor Ort, Degustationen, Essen und Getränke. Die Wanderungen finden bei jedem Wetter statt; bei Nichterscheinen kann das Startgeld nicht zurückerstattet werden.
Auskunft, Anmeldung
bis 10 Tage vor dem Anlass an: dreiklang.ch Aare–Jura–Rhein, Landschaft. Ässe und Wy, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 877 15 04, Fax 062 877 23 06, E-Mail info@dreiklang.ch, www.dreiklang.ch

Cherche

Cherche à louer ou à acheter **alpage pour vaches mères**. Romandie, BE, SO, LU. Nous réjouissons de recevoir votre offre à alpage@bluewin.ch

Pour compléter notre équipe de trois familles dont une partante, nous cherchons une **famille** pour participer à notre ferme bio dans les Franches-Montagnes. Nos activités principales: vaches mères, chèvres, boucherie, fromagerie, vente directe et chambre d'hôte. Renseignements: tél. 032 952 19 19 ou www.cernievillers.ch

Je cherche **un-e employé-e agricole** pour le 1er septembre 2008 pour seconder le chef d'exploitation. Nous avons 30 vaches laitières, 2000 poules pondeuses et des grandes cultures. Nous parlons français et allemand. Prenez contact avec Christian Hockenjos, Ferme de Serix, 1607 Palézieux, tél. 079/282 53 75.

Offre

À vendre **foin 2007 et 2008** en balles, bottes ou **silo** selon entente préalable, G. Montandon tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister).

IMPRESSUM

bioactualités





17ème année
Parution 10 fois par an (vers le 15 du mois, sauf en janvier et en août).
Tirage 762 exemplaires français, 7625 exemplaires allemands (certifié WEMF).
Abonnements annuels résiliables pour fin décembre.
Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence BIO SUISSE abonnements Fr. 49.–, étranger Fr. 56.–.
Éditeurs FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org.
BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.
Rédaction Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); bioactualites@fibl.org.
Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins.
Maquette Daniel Gorba.
Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick.
Publicité Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 04, Fax +41 (0)62 865 72 73, courriel nicole.roelli@fibl.org.

Le moratoire est un truc publicitaire de l'agriculture biologique

Lettre ouverte au Conseil fédéral au sujet de la prolongation du moratoire sur les OGM

» Je suis un des rares scientifiques qui gardent l'esprit critique quand ils s'occupent de plantes génétiquement modifiées, ce qui signifie prendre en compte aussi les possibilités et pas seulement les risques potentiels. Cela fait près de dix ans que je m'engage de cette manière aussi en public. J'ai été étonné par la manière dont le Conseil fédéral s'exprime publiquement sur les plantes génétiquement modifiées, sur le moratoire et sur sa prolongation. En tant que chercheur conscient de sa responsabilité travaillant dans une institution publique, l'honnêteté scientifique m'empêche de garder le silence là-dessus.

Le rejet de l'ingénierie génétique est un truc publicitaire de l'agriculture biologique. Ce gag publicitaire ne marche que si l'ingénierie génétique est présentée comme quelque chose de dangereux. Ces prétendus dangers ne sont scientifiquement ni compréhensibles ni vérifiables. Les plantes génétiquement modifiées sont les plantes cultivées les plus étudiées que nous ayons. Depuis plus de dix ans qu'on en cultive avec succès dans le monde entier, elles couvrent plus de 110 millions d'hectares, et il n'y a pas un seul cas de détérioration prouvée de la santé ou de l'environnement qui serait spécifiquement due à l'utilisation agricole de plantes génétiquement modifiées. Il se trouve par contre que l'ingénierie génétique pourrait résoudre certains des problèmes de l'agriculture biologique. Notamment en améliorant les résistances des plantes aux maladies, comme p. ex. le mildiou de la pomme de terre, contre lequel on utilise d'énormes quantités de ce produit nocif pour l'environnement qu'est le cuivre. On ne peut donc dans ces conditions que s'étonner que le Conseil fédéral attende d'un programme national de recherche qu'il trouve «ce qui est dangereux» dans les plantes génétiquement modifiées. Le gouvernement de notre pays ignore ainsi l'état international des connaissances scientifiques. Quand le Conseil fédéral prétend que la Suisse s'est bien positionnée avec le moratoire, il reconnaît en fait que ledit moratoire est un instrument de marketing des paysans. Ce n'est que de la réclame et rien de plus. Aucune société commerciale ne pourra couvrir avant longtemps les frais très élevés d'une homologation pour la petite surface agricole de la Suisse. Je rappelle que les deux principales cultures, le maïs et le blé, ne représentent ensemble chez nous qu'à peine 200 000 hectares.

Le seul groupe de travail public qui aurait pu développer un prototype pour une utilisation agricole indépendamment de l'industrie, celui de Pia Malnoes de l'Agroscope Changins, a été dissout il y a quelques années. Avec ou sans moratoire, il n'y aura donc vraisemblablement pas de cultures de plantes génétiquement modifiées en Suisse avant longtemps. Le moratoire n'est donc qu'une vaste fumisterie bien inutile. Je ne comprends pas que le Conseil fédéral se soit si facilement laissé embrigader pour la publicité d'un groupe d'intérêt. Et il est faux de prétendre que le moratoire ne nuit à personne. Le moratoire ne peut certes pas faire plus de mal à la recherche industrielle suisse puisque celle-ci s'est depuis longtemps exilée dans des pays où on peut faire de la recherche efficacement (ce qui ne veut pas dire anarchiquement ou sur le dos de la biosécurité, mais simplement sans être la victime de la fureur réglementationniste d'autorités souvent exagérément prudentes). Le moratoire nuit par contre grandement à la recherche publique parce qu'il contribue à l'ambiance de rejet dans laquelle il devient de plus en plus difficile d'être les experts qu'on nous demande d'être. Les jeunes n'étudient pas certaines branches simplement pour le plaisir, mais ils cherchent aussi des perspectives de vie. S'ils voient qu'il n'y aura pas de travail dans tel ou tel domaine, les plus intelligents – et on peut les comprendre – évitent tout simplement de le choisir comme branche d'étude.

L'affirmation de la Conseillère nationale des Verts Maya Graf qu'aucun chercheur n'a quitté la Suisse est tout simplement fausse. De nombreux chercheurs dans le domaine des biotechnologies végétales ont quitté la Suisse. Et aucun nouveau groupe de recherche n'est créé.

La recherche en plein air avec des plantes génétiquement modifiées serait certes théoriquement possible malgré le moratoire, mais on constate en pratique que la surréglementation et l'opposition agressive de certains groupes la rendent extrêmement difficile même dans le cas de petits essais inoffensifs au champ. Il est piquant de constater que l'opposition vient souvent des mêmes groupes qui ont



pompeusement promis avant la votation que le moratoire ne toucherait pas la recherche. Et maintenant ils compliquent de leur mieux la réalisation des essais. Et le retard pris par la recherche leur sert ensuite d'argument pour la prolongation du moratoire. Aveuglés par leurs tautologies, les anti-recherche ne font donc que tourner en rond sur eux-mêmes. Pourquoi le Conseil fédéral joue-t-il leur jeu? Les questions de coexistence sont clarifiées du point de vue des sciences naturelles. Il y a une expertise de l'Agroscope Reckenholz et une de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique. Elles se basent sur les mêmes connaissances en sciences naturelles, mais, comme elles utilisent des valeurs limites différentes, elles aboutissent forcément à des conclusions différentes. Les valeurs limites ne sont cependant pas des réalités dictées par les sciences naturelles, elles doivent être négociées et décidées en politique. Le programme national de recherche en cours est donc venu à point nommé comme argument pour remettre cette décision à plus tard. Il est grotesque de prétendre maintenant que la prolongation du moratoire va soulager la recherche. C'est le contraire qui est vrai. On lui imputera une responsabilité encore plus grande, et cette responsabilité ne sera plus scientifique mais politique. La recherche demande une discussion publique, sincère et sans arguments pseudo-scientifiques sur l'ingénierie génétique verte. Il serait souhaitable que le gouvernement de notre pays partage ce désir. Les scientifiques indépendants travaillant pour la recherche publique que nous sommes se tiennent à votre disposition avec leurs expertises.

Christof Sautter, Institut für Pflanzenwissenschaften, EPFZ

Droit foncier rural: Il faut mettre à profit la marge de manœuvre existante!

Lettre ouverte au Conseil d'État du Canton de Berne au sujet du relèvement des UMOS

» Dans le cadre du droit foncier rural, le Conseil d'État du Canton de Berne a décidé de fixer la limite qui sert de critère pour la définition de l'entreprise agricole à 0,8 unité de main-d'œuvre standard (UMOS). Il ne tire donc pas pleinement profit de la possibilité donnée par la Confédération de fixer limite à 0,75 UMOS. Schweizer Bergheimat et la Kleinbauern-Vereinigung exigent que le gouvernement du Canton de Berne utilise pleinement cette marge de manœuvre. Dans le canton de Berne, le relèvement de la limite actuelle de 0,55 à 0,75 UMOS touche déjà plus de 1000 exploitations familiales. La décision du gouvernement cantonal de pousser cette limite à 0,80 UMOS alors qu'il serait possible de s'arrêter à 0,75 touchera inutilement 200 fermes de plus, qui vont donc perdre leur statut d'entreprise agricole et devoir prendre en compte tous les désavantages qui en découlent sur le plan du droit successoral, de l'aménagement du territoire et de la fiscalité.

Cette décision toucherait donc 1200 fermes, soit 10 pour-cent des entreprises agricoles du canton de Berne. Ces fermes doivent s'attendre à des pertes énormes. La valeur officielle et la valeur locative vont sûrement augmenter, et avec elles les difficultés pour obtenir des bourses d'études ou un subventionnement des primes d'assurance-maladie. Il faut aussi compter sur une augmentation des impôts sur le revenu et la fortune. Et les héritiers perdront le droit de reprendre la ferme à la valeur de rendement.

Aucun des problèmes posés par l'application de cette décision n'a été résolu. Il aurait été important d'accorder une période transitoire plus longue ou de prévoir des mesures d'accompagnement pour les fermes qui devront trouver de nouveaux revenus accessoires. Pour être socialement supportable, l'application doit prévoir des mesures d'accompagnement si on ne veut pas simplement détruire les structures existantes.

Nous voulons des voisins, pas des hectares! Les signes des temps (pénurie alimentaire dans de nombreux pays) parlent en faveur de l'utilisation de toute marge de manœuvre disponible pour protéger les exploitations paysannes.

Les organisations paysannes appellent à réfléchir à la souveraineté alimentaire, à plus de commercialisation régionale, à plus d'écologie et à moins de globalisation. Schweizer Bergheimat exige donc que le Conseil d'État du Canton de Berne revienne sur sa décision pour utiliser toute la marge de manœuvre laissée par la Confédération.

Schweizer Bergheimat, Ulrike Minkner, Secrétariat

Cette démarche est soutenue par la Kleinbauern-Vereinigung, les Bärner Bio Bure, Bio Suisse et Uniterre.

Libre-échange agricole: C'est l'écologie qui est la grande perdante

À propos de l'article «‹Qualité suisse› pour l'agriculture», bio actualités 3/08, page 17.

» Il faudrait d'abord se poser la question: À qui profite le libre-échange? Son nom le dit déjà: au commerce! Même Bio Suisse profite du commerce! Et qu'en est-il des paysans? Comment et pourquoi le paysan doit-il en profiter? Markus Arbenz dit dans son article: «Cela nécessite cependant un État dont la réflexion stratégique tienne compte des réalités entrepreneuriales de l'agriculture ...» Avons-nous cela, un État dont la réflexion va dans le sens de l'agriculture? D'après ce que j'ai compris ces derniers temps, les paysans que nous sommes ne sont pour l'État qu'une charge qu'on est en train – lentement mais sûrement – d'éliminer par voie de rationalisation! C'est cependant l'écologie qui sera la plus grande perdante dans cette affaire – l'écologie, c.-à-d. exactement ce que nous cherchons à favoriser en faisant de l'agriculture biologique!

La pression des prix force les fermes à s'agrandir toujours plus. Plus elles grandissent plus il leur faut des grosses machines, plus il leur faut travailler même quand le sol est trop mouillé!

Écologiquement parlant, le mieux est la production biologique et la commercialisation régionale! C'est la seule chose intelligente à long terme!!

Peter Hilfiker, Strengelbach AG

Un marketing de dilettante qui sacrifie les marges

À propos de la question du prix du lait et de la grève du lait

» Loués soient les courageux paysans qui ont fait la grève du lait. Ils nous ont montré à quel point le plus précieux et le plus sain des aliments, le lait, est mal commercialisé dans notre pays. Le consommateur qui paie son lait un franc cinquante le litre croit souvent qu'il est trop cher, mais sans maugréer la même personne va payer bien plus cher pour la même quantité de l'une ou l'autre de ces boissons plutôt problématiques: deux francs cinquante le litre pour du Coca-Cola, et même dix francs le litre pour du Red Bull. Nos marges sont donc vilipendées par un marketing de dilettante et une guerre des prix totalement insensée.

Hansuli Huber, Altikon ZH






Journée de la céréale 2008

Date: Samedi, 28. Juni 2008, 10.00 - 16.30

Lieu: Gut Rheinau, 8462 Rheinau

Organisation: IG Dinkel, Getreidezüchtung Peter Kunz, Sativa Rheinau AG

Contenu*: Variétés d'épeautre et de céréales issues de la sélection de Peter Kunz
Nouvelles et anciennes variétés d'épeautre en essai comparatif
Visite des jardins de sélection avec echanges d'expérience
Exposés de fond sur les thèmes Epeautre et Qualité
Visite guidée de la production semencière et préparation de la semence

Le programme est organisé de manière à permettre une participation sélective selon l'intérêt

* Pour les participants de langue française, les visites guidées peuvent être commentées en français sur demande, les exposés ne sont prévus qu'en langue allemande.

Intervenants: Thomas Kurth, IG Dinkel; Peter Kunz, Getreidezüchter; Niklaus Messerli, LBBZ Liebegg.

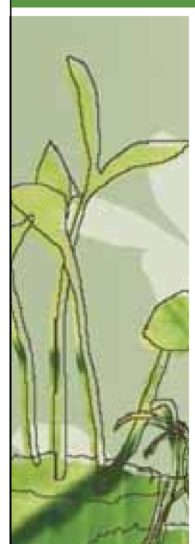
Coûts: La participation à la journée est gratuite, restauration individuelle sur place à charge des participants.

Information et inscription:
Sativa Rheinau AG, Klosterplatz,
8462 Rheinau
Telefon: 052 304 91 60
Fax: 052 304 91 61
e-mail:
zschunke@sativa-rheinau.ch



Pour les semis après la récolte

b.io mélanges fourragers
b.io cultures dérobées et engrais vert



b.io 1000: Mélange annuel pour cultures dérobées.

b.io 2000: Mélange bisannuel, avec ray-grass hybride, ray-grass d'Italie, trèfle violet, un fournisseur d'azote.

b.io 3000: Mélange graminée-trèfle 3 ans avec trèfles violets «longue durée» pour l'herbage, l'ensilage et le foin.

b.io LUZ: Mélange luzerne-graminée 3 ans pour terrains séchards.

b.io 4000: Mélange longue durée graminées - trèfles, avec des variétés de pointe.

b.io 4400 Turbo: Mélange longue durée graminées-trèfles. Plus de fourrage dans la première année grâce au turbo ray-grass Andrea.

b.io mélange vert de trèfle d'hiver: Spécialement pour les semis tardifs après les céréales et le maïs. Pour l'herbage, l'ensilage ou la déshydratation. Coupe d'automne et de printemps.

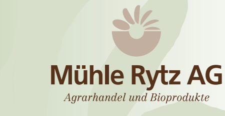
b.io ALEXPP: Engrais vert non hivernant.

b.io N-Plus: Engrais vert hivernant, accumulateur d'azote.

Grand choix de semences de dérobées bio, engrais verts bio comme par exemple : du colza, la navette d'été, le radis fourrager, la moutarde, la phacélie, ainsi que div. trèfles et graminées.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tél. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch





Contans WG®

Efficacité durable contre la sclérotiniose





Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · CH-6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



LINUS SILVESTRI AG
Commerce de bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
Email: kundendienst@lsag.ch
Site Internet: www. bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG	natel	079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH	natel	079 406 80 27

Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®

Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®
- Partenaires pour achat de remontes et engraissement
- Partenaires avec vaches mères et engraissement

Éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac
Éleveurs de vaches mères bio pour la production de remontes d'engraissement

Vos avantages:
Possibilités d'écoulement intéressantes et durables dans les programmes Bœuf de pâturage BIO® et Aubrac Bio.

Nous commercialisons:
Reproducteurs Aubrac, génisses F-1 pour vaches mères, remontes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!

